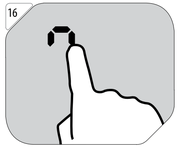
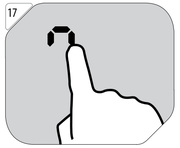
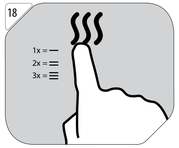
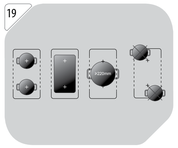
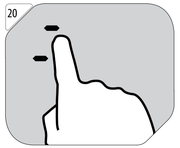
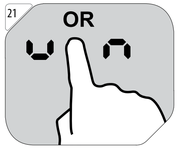


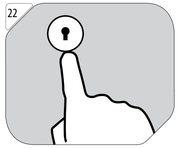


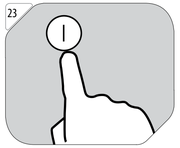


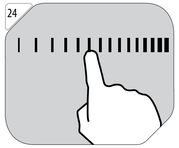


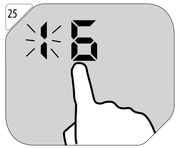


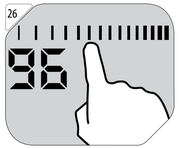


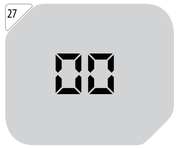


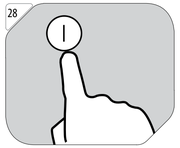


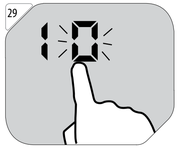


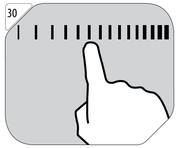












IM_OBH36731+OBH38731_141028_V07

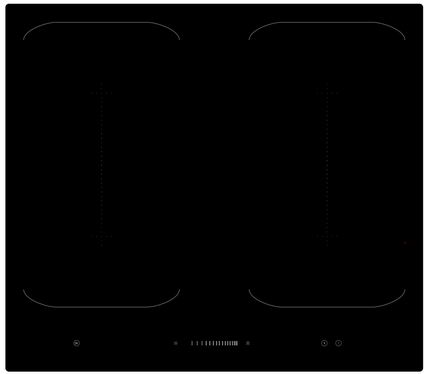
www.ok-online.com

Imtron GmbH
Wankelstraße 5
D-85046 Ingolstadt
www.imtron.eu

ok.

OBH36731 OBH38731

60/80 CM INDUKTIONSKOCHFELD // 60/80 CM INDUCTION HOB // PLACA DE INDUCCIÓN DE 60/80 CM // PLAQUE D'INDUCTION DE 60/80 CM

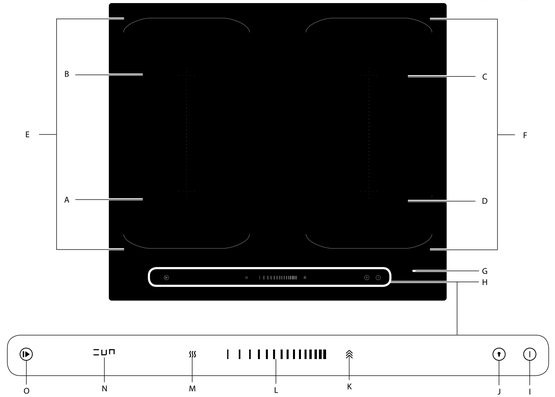


DE	GEBRAUCHSANWEISUNG	3	IT	MANUALE DELL'UTENTE	57
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	12	NL	GEBRUIKSAANWIJZING	66
EN	USER MANUAL	21	PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	75
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	30	PT	MANUAL DE UTILIZAÇÃO	84
FR	MODE D'EMPLOI	39	SV	BRUKSANVISNING	93
HU	FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV	48	TR	KULLANIM KILAVUZU	102

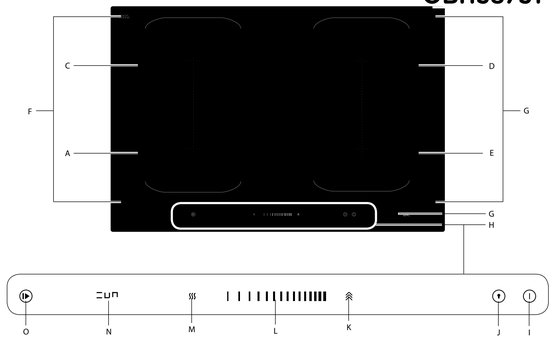
IM_OBH36731+OBH38731_141028_V07.indb 3-4

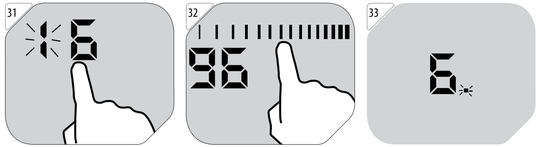
10/28/14 2:07 PM

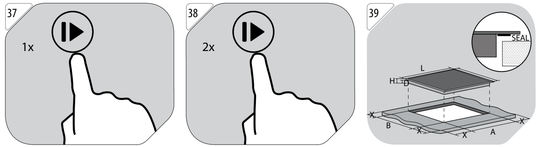
OBH36731

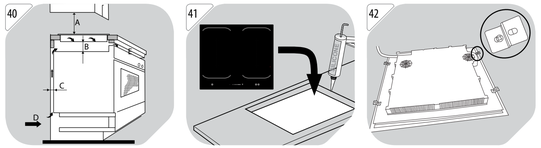


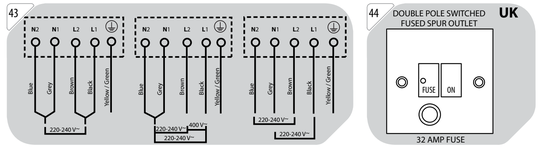
OBH38731

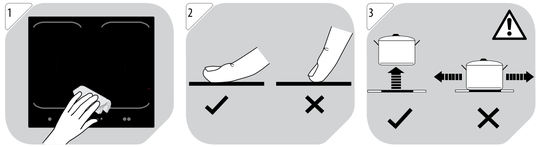


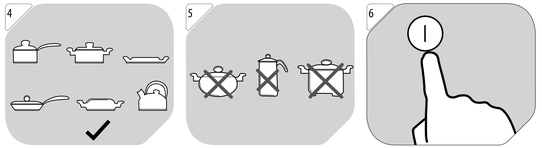


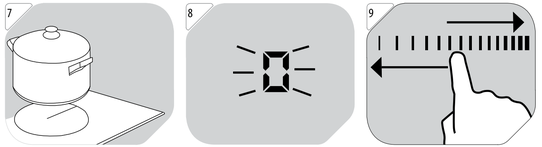


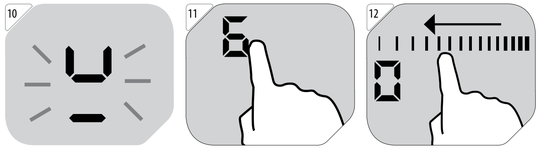


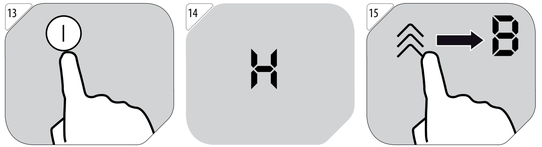












HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Vielen Dank für Ihren Kauf des Produkts von **ok.**.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.

1. **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**
2. Die Temperatur von berührbaren Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Fassen Sie Kochgeschirr nur an den Griffen an.

Kinder

3. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und älter sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine sichere Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
4. Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung immer entsprechend dieser Anweisung aus (d.h. durch das Benutzen der Sensortasten). Verlassen Sie sich beim Entfernen von Töpfen nicht auf die Topferkennungsfunktion, um die Kochfelder auszuschalten.
5. Erlauben Sie Kindern nicht mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
6. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen.
7. Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in den Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
8. Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
9. Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.

Installation & Änderungen dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden

10. Das Gerät sollte nur von einer qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
11. Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
12. Stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung.
13. Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den Installationsanweisungen installiert werden. Nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
14. Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
15. Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Installation - Gefahr von Stromschlägen

16. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
17. Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
18. **Warnung:** Stromtrennvorrichtungen müssen entsprechend den Vorschriften ins vorhandene Stromnetz eingebaut sein.

Gefahr durch Schneiden - Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen

19. Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
20. Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Betrieb und Wartung - Gefahr von Stromschlägen oder Tod

21. Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstrom-

versorgung ab (Wandschalter) und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
22. Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Gesundheitsrisiko für Personen mit elektrischen Implantaten - Lebensgefahr

24. Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards. Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.

Gefahr durch heiße Oberfläche - Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen. Kinder fernhalten!

25. Während der Benutzung können berührbare Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
26. Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
27. **Vorsicht:** Magnetisierbare Metallgegenstände, die am Körper getragen werden, können in der Nähe des Kochfeldes heiß werden. Gold- und Silberschmuck ist davon nicht betroffen.
28. Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
29. Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Weitere wichtige Sicherheitshinweise

30. **Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.**
31. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden könnten.
32. **Warnung:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu Brand führen. **Versuchen Sie niemals,** ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.
33. Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
34. Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
35. Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
36. Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
37. Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
38. Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und schleifen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
39. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf der Oberfläche des Kochfeldes ab, da sie heiß werden könnten.
40. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem bedient zu werden.
41. Schalten Sie nach der Benutzung das Kochfeldelement mit der entsprechenden Sensortaste aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
42. **Warnung: Brandgefahr:** Verstauen Sie keine Gegenstände auf der Kochoberfläche.
43. **Warnung:** Verwenden Sie nur Kochfeldabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts hergestellt, in der Gebrauchsanweisung vom Hersteller des Geräts als geeignet angegeben sind oder zur Ausstattung des Geräts gehören. Das Verwenden von ungeeigneten Abdeckungen kann Unfälle verursachen.

Reinigung

44. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
45. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

46. Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt sowie für folgende Verwendungsarten geeignet:
- Belegschaftsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
- Bauernhöfe;
- Kunden von Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Einrichtungen.
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr bestimmt.

BAUTEILE

Klappen Sie für Abbildungen des Produkts die Vorder- und Rückseite auf.

A	Kochzone A (1800 W / 3000 W)	F	Flexible Zone (3000 W / 4000 W)	O	Pause
B	Kochzone B (1800 W / 3000 W)	G	Glasplatte	J	Kindersicherung
C	Kochzone C (1800 W / 3000 W)	H	Bedienfeld	I	An/Aus-Sensortaste
D	Kochzone D (1800 W / 3000 W)	L	Leistung/Timer Slider-Bedienskala	M	Sensortaste für Warmhalten
E	Flexible Zone (3000 W / 4000 W)	N	Sensortasten zum Auswählen der Heizzone	K	Sensortaste für Booster

VOR DEM ERSTEM GEBRAUCH

1 Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich noch auf der Glasplatte befinden könnten. Reinigen Sie die Oberfläche (→ *Reinigung und Pflege*).

BETRIEB

2 Die Sensortasten reagieren auf Berührungen, das Ausüben von Druck ist daher nicht notwendig. Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.

Sie werden jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, ein akustisches Signal hören.

Achten Sie darauf, dass die Sensortasten immer sauber und trocken sind und von keinem Gegenstand (z.B. Küchengerät oder Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm könnte das Verwenden der Sensortasten erschweren.

3 **Warnung!** Heben Sie Kochtöpfe immer vom Induktionskochfeld hoch. Schleifen Sie Kochgeschirr nicht über die Oberfläche. Dies könnte die Glasplatte beschädigen.

4 Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld.
Geeignet: Ebene Töpfe und Pfannen aus (Edel-)Stahl, Druckguss oder emailliertem Eisen.

Empfohlene Arten und Größen von Kochgeschirr			
Material	Kochgeschirr mit einem Boden aus Eisen oder magnetischem Edelstahl.		
Form	Kochgeschirr mit einem ebenen Boden.		
Größe	**Kochzone**	**Minimaler Bodendurchmesser von Kochgeschirr**	**Maximaler Bodendurchmesser von Kochgeschirr**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Flexible Zonen	22 cm	22 x 40 cm

5 **Nicht geeignet:** Unstabiles oder leicht kippendes Kochgeschirr. Töpfe oder Pfannen aus Keramik, Glas, Aluminium oder magnetisiertem Edelstahl.

Ungeeignetes Kochgeschirr		
Material	Kochgeschirr aus Keramik, Glas, Aluminium, Kupfer.	
Form	Kochgeschirr mit einem unebenen Boden (z.B. gerundet).	
Größe	**Kochzone**	**Durchmesser von Kochgeschirr**
	A, B, C, D	< 14 cm oder > 22 cm
	Flexible Zonen	< 22 cm oder > 22 x 40 cm

6 **Einschalten des Geräts:** Berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste ⏻.

Ein akustisches Signal ertönt als Bestätigung, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Die Timer-Sensortaste zeigt: 00.
- Sensortasten für die Auswahl von Heizzonen zeigen ⎺, ⎽ oder ⎍.

7 Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
Der Boden von Kochgeschirr und die Oberfläche der Kochzone müssen sauber und trocken sein.

8 Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie verwenden möchten. Die entsprechende Anzeige beginnt zu blinken.

9 Wählen Sie eine Leistungsstufe durch das Berühren der Slider-Bedienskala.
Hinweise:
- Sie können die Einstellung der Leistungsstufe während des Kochens jederzeit ändern.
- Wenn Sie eine Leistungsstufe nicht innerhalb von 1 Minute gewählt haben, schaltet sich das Gerät automatisch aus Um fortzufahren, schalten Sie das Kochfeld durch das Berühren der Ein/Aus-Sensortaste erneut ein ⏻.

10 **Ungeeignetes Kochgeschirr:** Auf der Anzeige blinkt die Fehlermeldung ⍸ abwechselnd mit der Leistungsstufe auf der Kochzonenanzeige, wenn:
- kein Topf auf die ausgewählte Kochzone gestellt wurde.
- der Topf für das Induktionskochfeld ungeeignet ist.
- der Topf zu klein oder nicht genau in der Mitte der Kochzone platziert wurde.

Hinweis: Die Kochzone nimmt den Betrieb erst dann auf, wenn sich ein geeigneter Top auf der Kochzone befindet. Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn sich kein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet.

Abschalten einer einzelnen Kochzone

11 Berühren Sie die Sensortaste für die Kochzone, die Sie abschalten möchten.

12 Schalten Sie die Kochzone ab, indem die über die Slider-Bedienskala nach links gleiten. Displayanzeige: 0.

Ausschalten des gesamten Geräts.

13 Berühren Sie die Ein/Aus Sensortaste ⏻.

Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter nach jedem Gebrauch aus. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch abschaltet.

Hinweis:

Ein eingebauter Lüfter schaltet sich automatisch ein, um das Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Er wird seinen Betrieb selbst dann fortsetzen, wenn Sie das Gerät ausgeschaltet haben. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, solange der Lüfter in Betrieb ist!

Anzeige der Restwärme

14 Das Gerät verfügt über eine Anzeige der Restwärme für jede Kochzone.
Das H Symbol erscheint auf der Anzeige nachdem die Kochzone ausgeschaltet wird und zeigt an, dass die Kochzone noch heiß ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche bis zu einer gemäßigten Temperatur abgekühlt ist.

- **Tipp:** Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, benutzen Sie die Kochplatte, die noch heiß ist, um Energie zu sparen.

Booster-Funktion

15 **Einschalten:** Berühren Sie die Sensortaste für die Heizzone. Berühren Sie die Booster-Sensortaste ⩓. Die Zonen-Anzeige zeigt 8. Die Leistung erreicht die Maximalstufe.

16 **Abbrechen:** Berühren Sie die Sensortaste für die Heizzone, für die Sie die Booster-Funktion abschalten möchten.

Option A: Berühren Sie die Booster-Sensortaste ⩓. Die Kochzone kehrt zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.

Option B: Berühren Sie die Slider-Bedienskala. Die Kochzone fällt zu der Stufe zurück, die Sie ausgewählt haben.

- Diese Funktion funktioniert in allen Kochzonen. Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.

Warmhaltefunktion

17 **Einschalten:** Berühren Sie die Sensortaste zum Auswählen der Heizzone.

18 Berühren Sie die Sensortaste für Warmhalten ≋:
1x (Anzeige = ⎽): Niedrige Warmhaltestufe
2x (Anzeige = ⎺): Mittlere Warmhaltestufe
3x (Anzeige = ⎺): Hohe Warmhaltestufe

Abbrechen: Berühren Sie die Sensortaste der Heizzone, für die Sie die Warmhaltefunktion abbrechen möchten. Berühren Sie die Slider-Bedienskala, dann wird die Kochzone zu der Leistungsstufe zurückkehren, die Sie gewählt haben.

- Diese Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Flexibler Bereich

19 Dieser Bereich kann je nach den Kochanforderungen als eine einzelne Zone oder als zwei verschiedenen Zonen verwendet werden. Flexibler Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Wenn eine einzige Zone verwendet wird, wird ein Kochtopf innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in eine andere umgesetzt, während dieselbe Leistungsstufe der Zone, in der sich der Kochtopf ursprünglich befand, beibehalten wird. Der Teil, der nicht von Kochgeschirr bedeckt wird, schaltet sich automatisch ab.

Wichtig: Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf einer einzelnen Kochzone zu platzieren. Im Falle von großen, ovalen, rechteckigen oder länglichen Töpfen/Pfannen, achten Sie darauf, das Kochgeschirr auf der Kochzone, welche beides quer abdeckt. zu platzieren.

20 **Große Kochzone:** Um den flexiblen Bereich als eine einzige große Zone zu aktivieren, drücken Sie die entsprechenden Tasten.

Wenn der Topf vom vorderen in den hinteren Bereich (und umgekehrt) bewegt wird, bestimmt der flexible Bereich automatisch die neue Position und behält dieselbe Leistungsstufe bei. Um einen weiteren Topf hinzuzufügen, drücken Sie erneut die entsprechenden Tasten, damit der Topf erkannt wird.

21 **2 unabhängige Zonen:** Damit Sie den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen verwenden können, drücken Sie die entsprechenden Tasten.

Abgesicherter Modus (Kindersicherung)

22 Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten und ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden, ist das Gerät mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet.

Sperren: Berühren Sie die Kindersicherung, um Kinder vom Einschalten des Kochfeldes abzuhalten. Alle Tasten (außer der Ein/Aus Taste) sind jetzt gesperrt. Der Timer zeigt LO.

Entsperren: Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. Berühren und halten Sie die Kindersicherung einige Sekunden lang. Sie können jetzt mit dem Benutzen Ihres Induktionskochfeldes beginnen.

TIMER-FUNKTION

Timer als Kurzzeitmesser verwenden

23 **Vorbereitung:** Berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste, um das Gerät einzuschalten.

Hinweis: Sie können den Kurzzeitmesser verwenden, ohne eine der Kochzonen auszuwählen.

Timer-Modus eingeben: Berühren Sie die Timer-Sensortaste. :00 erscheint in der Timer-Anzeige, wo sie berührt wurde. 00 blinkt.

24 Stellen Sie die Zeit durch das Berühren der Slider-Bedienskala.

25 Berühren Sie erneut die Timer-Sensortaste. :00 blinkt.

26 Stellen Sie die Zeit durch das Berühren der Slider-Bedienskala ein. Beispiel: Der Timer wird auf 95 Minuten eingestellt.

Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort rückwärts zu laufen. Die Anzeige zeigt die restliche Zeit an (Beispiel: 35 Minuten).

27 **Eingestellte Zeit endet:** Ein akustisches Signal ertönt 30 Sekunden lang. Die Timer-Anzeige zeigt 00.

Timer einstellen, um eine einzelne Kochzone abzuschalten

28 **Vorbereitung:** Berühren Sie die Ein/Aus Sensortaste, um das Gerät einzuschalten.

Berühren Sie die Sensortaste zum Auswählen der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

29 Berühren Sie die Timer-Sensortaste. :00 erscheint in der Timer-Anzeige, wo sie berührt wurde. 00 blinkt.

30 Stellen Sie die Zeit durch das Berühren der Slider-Bedienskala ein.

31 Berühren Sie erneut die Timer-Sensortaste. :00 blinkt.

32 Stellen Sie die Zeit durch das Berühren der Slider-Bedienskala ein. Beispiel: Der Timer wird auf 95 Minuten eingestellt.

Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort rückwärts zu laufen. Die Anzeige zeigt die restliche Zeit an (Beispiel: 35 Minuten). Das Timer-Symbol blinkt 5 Sekunden lang.

33 Der rote Punkt neben dem Leistungsstufen-Symbol zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.

34 **Eingestellte Zeit endet:** Die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch ab. Die Timer-Sensortaste zeigt 00.

Hinweis: Andere Kochzonen werden weiter arbeiten, wenn sie im Vorfeld eingeschaltet worden sind.

Timer-Einstellung für mehrere Kochzonen

35 Wenn die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig eingestellt wurde, sind die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen an. Die Minutenanzeige zeigt den Timer (mit verbleibenden Minuten). Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

36 Sobald der Countdown des Timers endet, schaltet sich die entsprechende Zone ab. Dann wird der neue Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

Pause

37 **Kochen anhalten:** Während die Kochzonen in Betrieb sind, berühren Sie die Sensortaste. Alle Anzeigen zeigen II. Das Gerät stoppt das Erhitzen.

In diesem Augenblick können nur die Sensortasten und ausgewählt werden.

38 **Kochen wieder aufnehmen:** Berühren Sie erneut. Die Anzeigen zeigen die ursprünglichen Einstellungen und die Kochzonen, die mit dem Erhitzen wieder begonnen haben.

KOCHLEITFADEN

- **Ernste Brandgefahr!** Seien Sie vorsichtig beim Braten, denn Öl und Fett wird sehr schnell heiß. Bei extrem hohen Temperaturen kann Öl und Fett schnell Feuer fangen.
- Wenn Essen zu kochen anfängt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Das Verwenden eines Topfdeckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Wärme im Innern des Topfes bleibt.
- Reduzieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Kochzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen erhitzt ist.

Reis kochen, sieden

- Sieden tritt unterhalb des Siedepunkts, bei ungefähr 85 ˚C auf, wenn die Blasen nur gelegentlich zur Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Das ist das Geheimnis für köstliche Suppen und zarte Schmorgerichte, weil der Geschmack sich entfalten kann, ohne das Essen dabei zu überkochen. Saucen, die auf Eiern basieren oder mit Mehl gebunden werden, sollten ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereitet werden.

Tipps für pfannengerührte Gerichte

1. Wählen Sie einen für Induktion geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Pfannenrühren sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen kochen möchten, bereiten Sie das Essen in mehreren kleineren Teilen zu.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie unter Rühren das Gemüse. Wenn es heiß, aber immer noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone runter, mengen Sie das Fleisch unter und geben Sie die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzugehen, dass alles erhitzt ist.
7. Servieren Sie das Gericht sofort.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Temperatursensor
Das Gerät ist mit einem Temperatursensor und einem automatischen Abschaltsystem ausgestattet, um das Induktionskochfeld vor Beschädigung zu schützen. Die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes wird ständig überwacht und das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn eine kritische Temperatur gemessen wird.

Feststellen von kleinen Gegenständen
Wenn eine Kochzone eingeschaltet wird und ein Topf mit unpassender Größe, ein nichtmagnetischer Topf (z.B. aus Aluminium), oder kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) erkannt wird, schaltet sie nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter wird das Gerät weiterhin 1 Minute lang abkühlen.

Automatische Abschaltfunktionen

- **Abschaltfunktion A:** Kochzonen, auf denen ein geeigneter Topf noch steht, werden nach Ablauf einer bestimmten Zeit abgeschaltet. Die Zeit bis zum Abschalten hängt von den Leistungseinstellungen ab:

Leistungsstufe	Warmhalten	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vorgegebener Betriebs-Timer	2	8 Stunden			4 Stunden			2 Stunden		

- **Abschaltfunktion B:** Wenn der Topf von der Kochzone entfernt wurde, Sie jedoch vergessen haben, die Kochzone auszuschalten, stoppt das Gerät das Erhitzen sofort. Das Kochfeld schaltet nach 2 Minuten ab.

FEHLERBEHEBUNG

Problem / Anzeige von Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie die Haussicherung für das Gerät. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall gibt, indem Sie andere elektrische Geräte einschalten.
Die Sensortasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten (→ *Kindersicherung)*.
Die Sensortasten sind schwer zu bedienen.	Auf den Sensortasten könnte sich ein dünner Wasserfilm befinden oder Sie benutzen die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Überprüfen Sie, ob die Sensortasten trocken sind. Benutzen Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Einige Töpfe machen knackende oder klickende Geräusche.	Die Ursache könnte in der Konstruktion Ihres Kochgeschirrs liegen (verschiedene Metallschichten vibrieren unterschiedlich).	Dies ist für Kochgeschirr normal und stellt keine Störung dar.
Das Induktionskochfeld macht ein leises summendes Geräusch, wenn es in einer hohen Leistungsstufe verwendet wird.	Die Ursache dafür liegt in der Technologie des Kochens mit Induktion.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungseinstellungen verringern.
Lüftungsgeräusch kommt aus dem Induktionskochfeld.	Ein Lüfter ist in Ihr Induktionskochfeld eingebaut, um die Elektronik vom Überhitzen zu schützen. Es kann weiterarbeiten, sogar wenn sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und bedarf keiner Handlung. Schalten Sie die Stromversorgung Ihres Induktionskochfeldes an der Wand nicht ab, solange der Lüfter in Betrieb ist.
Topf wird nicht erhitzt und erscheint nicht auf der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil es für Induktion nicht geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil es zu klein für die Kochzone ist oder sich nicht genau in der Mitte befindet.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist (→ *Richtiges Kochgeschirr wählen*). Platzieren Sie den Topf in die Mitte und überprüfen Sie, ob sein Bodendurchmesser mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Fehlercode F1-F6.	Temperatursensor-Fehler oder anderer technischer Fehler.	Kontaktieren Sie Ihren Händler.
Fehlercode F9-FA, FC		
Fehlercode E1/E2.	Anomale Betriebsspannung.	Prüfen Sie, ob normale Betriebsspannung anliegt. Schalten Sie das Gerät ein, wenn wieder normale Spannung anliegt.
Fehlercode E3-E5.	Die Kochplatte hat sich überhitzt und abgeschaltet, um das Kochfeld zu schützen.	Warten Sie bis das elektronische System ausreichend abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

PFLEGE UND WARTUNG

Warnung!
Schalten Sie die Stromversorgung immer aus, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Im Falle von Fehlern, kontaktieren Sie einen offiziellen oder autorisierten Händler.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es gegen ein spezielles Kabel oder Bauteil, das beim Hersteller erhältlich ist, ausgetauscht oder vom Kundendienst ersetzt werden.
- Nur für den Hausgebrauch.
- Legen Sie das Induktionskochfeld niemals direkt ins Wasser.
- Setzen Sie niemals eine leere Pfanne auf das Kochfeld, da dies die Pfanne beschädigen könnte. Bei Überhitzung könnte der Temperatursensor das Gerät automatisch abschalten.
- Wenn eine Kochzone für länger Zeit eingeschaltet war, bleibt die Oberfläche danach für einige Zeit heiß, berühren Sie also nicht die Glasoberfläche.
- Überprüfen Sie gelegentlich, ob der Lufteinlass unterhalb des Induktionskochfeldes durch nichts blockiert wird.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes geplatzt ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und vermeiden Sie jede Möglichkeit eines Stromschlages.

- Platzieren Sie keine rauen oder unebenen Gefäße auf dem Kochfeld, da sie die Glasoberfläche verkratzen könnten.
- Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf das Kochfeld prallen.
  Die Glasoberfläche ist stabil, aber nicht unzerbrechlich.
- Lassen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf dem Kochfeld liegen, da sie heiß werden könnten.
- Verstauen Sie keine Reinigungsmittel oder entzündliche Stoffe unter dem Kochfeld.
- Reinigen Sie das Kochfeld nur, wenn es ausreichend abgekühlt ist.
- Wenn die Stromzufuhr der Kochplatte abgeschaltet ist, wird keine Restwärme angezeigt, die Kochzone kann jedoch immer noch heiß sein. Seien Sie sehr vorsichtig!

Wichtig:
- Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme oder raue/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas verkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet sind.
- Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme oder raue/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas verkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet sind.
- Lassen Sie niemals Reinigungsreste auf dem Kochfeld, das Glas könnte fleckig werden.
- Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung. Dies verhindert, dass übergelaufene Flüssigkeiten sich in die Keramik einbrennen.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungsanweisung auf der Verpackung.

Verwenden Sie niemals:
- Unverdünnte Spülmittel
- Reinigungsmittel für Geschirrspülmaschinen
- Scheuermittel
- Scharfe Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner.
- Scheuerschwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahlreiniger.
- Die Oberfläche des Induktionskochfeldes kann folgendermaßen leicht gereinigt werden:

Art der Verschmutzung	**Reinigungsmethode**
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige übergekochte Lebensmittel auf dem Glas).	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes ab. 2. Verwenden Sie einen Glasschaber, wenn das Glas noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie die Oberfläche feucht ab und reiben Sie es mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken.
Übergekochte Lebensmittel, geschmolzene und heiße zuckerhaltige Substanzen auf dem Glas.	**Wichtig:** Entfernen Sie Flecken aus geschmolzenen und zuckerhaltigen Speiseresten oder übergekochten Lebensmitteln nach Möglichkeit sofort. Wenn die Flecken auf dem Glas erkalten, könnten sie möglicherweise schwer zu entfernen sein oder dauerhaft die Glasoberfläche beschädigen. Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Schabmesser oder Rasierklingenschaber **Vorsicht vor heißen Kochzonen-Oberflächen!** 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand ab. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem 30° Winkel und schaben Sie die Verschmutzung oder die übergekochten Speisereste in Richtung eines kalten Bereichs auf dem Kochfeld. 3. Entfernen Sie die Verschmutzung oder übergekochte Speisereste mit einem Spüllappen oder Küchenpapier. • **Warnung! Gefahr durch Schneiden**! Wenn die Schutzhülle entfernt wurde, ist die Klinge des Glasschabers messerscharf. Verwenden Sie ihn äußerst vorsichtig und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übergekochte Lebensmittel auf den Sensortasten.	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes ab. 2. Fangen Sie die übergekochte Flüssigkeit mit einem Tuch auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Sensortasten mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit Küchenpapier vollständig trocken. **Hinweis:** Das Kochfeld könnte sich mit einem akustischen Signal abschalten und die Sensortasten könnten nicht funktionieren, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Sorgen Sie dafür, dass der Bereich der Sensortasten trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

INSTALLATION

Benötigte Ausrüstung (nicht mitgeliefert)
- Kreuzschlitzschraubendreher
- Schraubendreher
- Silikon
- Bleistift und Lineal/Messband

Vorbereitung - Stellen Sie vor dem Installieren des Geräts sicher, dass...
- Die Arbeitsfläche rechteckig und waagerecht ist und keine Bauteile den Einbauraum behindern.
- Die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- Der Ofen über einen eingebauten Lüfter verfügt, wenn das Gerät über einem Ofen installiert wird.
- Die Installation allen Arbeitsanforderungen sowie geltenden Vorschriften und Richtlinien entspricht.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Abschaltung von der Hauptstromversorgung gewährleistet, in die vorhandene Schaltung eingebaut und entsprechend den landestypischen Richtlinien und Verordnungen montiert und angebracht ist. Der Trennschalter neben dem installierten Kochfeld für den Kunden leicht zugänglich ist.
- Ein Wärmeisolierfeld unterhalb des Kochfeldes installiert wird, wenn das Gerät über einer Schublade oder einem Küchenschrank eingebaut wird,
- Der Trennschalter zugelassen ist und an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite 3 mm beträgt (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern, wenn die landestypischen Verordnungen diese Variante der Vorgabe zulassen).
- Wenn das Gerät direkt an das Netz angeschlossen wird, ein omnipolarer Trennschalter, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm zwischen den Kontakten beträgt, installiert wird.
- Sie in Zweifelsfällen hinsichtlich der Installation die örtliche Baubehörde oder die Gemeindeverordnung hinzuziehen.
- Sie für die Wandoberfläche, die das Gerät umschließt, hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächenausführungen (wie z.B. Keramikfliesen) verwenden.

Anforderungen für die Installation

Vorsicht!

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Induktionskochfeld muss von einer qualifizierten Person installiert werden. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu installieren.
- Das Induktionskochfeld darf nicht über Kühlschränken, Gefrierschränken, Geschirrspülmaschinen oder Trockner installiert werden.
- Die Wand und der Bereich über dem Kochfeld muss hitzebeständig sein.
- Die Arbeitsplatte sollte mindestens 30 mm dick und aus hitzebeständigem Material sein.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt über Geschirrspülmaschinen, Kühlschränken, Gefrierschränken, Waschmaschinen oder Trocknern, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen könnte.
- Der Stromversorgungskabel darf nicht in Berührung mit heißen Teilen kommen und so positioniert werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt höher als 75 ˚C ist.

Elektrischer Anschluss und Änderungen

Vorsicht!

- Lassen Sie von einem Elektroinstallateur überprüfen, ob Ihr Hausanschlusssystem geeignet ist oder Änderungen vorgenommen werden müssen. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifiziertem Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Das Kabel sollte während des Betriebs nicht gedehnt oder zusammengerollt werden.
- Adapter, Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden.
- Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Vorsicht!

Vor dem Anschließen an das Netz, bitte Folgendes prüfen:

- Die elektrische Spannung entspricht den Anforderungen.
- Das Gerät ist einzeln und nicht gemeinsam mit einem anderen elektrischen Gerät an eine Anschlussdose angeschlossen. Ein geeigneter Stromschutzschalter muss entsprechend den Anschlussvorschriften in die vorhandene Schaltung eingebaut sein.

Wahl der Installationsausrüstung

39 Schneiden Sie die Arbeitsoberfläche nach folgenden Maßen aus:

	OBH36731	OBH38731
L	590 mm	770 mm
B	520 mm	520 mm
H	60 mm	60 mm
D	56 mm	56 mm
A	560 mm	750 mm
B	490 mm	490 mm
X	50 mm (Min.)	50 mm (Min.)

- Ein Abstand von mindestens 50 mm muss um die Öffnung herum freigelassen werden.
- Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie hitzebeständiges Oberflächenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmeausstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.
- Das Gerät muss ständig gut belüftet werden. Der Lufteinlass und -auslass dürfen nicht blockiert werden.

40 Beachten Sie folgende Maßangaben.

	OBH36731	OBH38731	
A	760 mm	760 mm	(= Mindestsicherheitsabstand zwischen Kochplatte und Küchenschrank über der Kochplatte)
B	50 mm	50 mm	
C	20 mm	20 mm	
D	Lufteinlass	Lufteinlass	
E	5 mm	5 mm	(= Mindestangabe für Luftauslass)

- Das Induktionskochfeld muss gut belüftet werden und der Lufteinlass und - auslass unten am Gerät dürfen nicht blockiert werden. Der Lüfter unten am Kochfeld muss ausreichend Raum haben und ständig mit Frischluftzufuhr versorgt werden.

41 Versiegeln Sie die Schnittkanten der Arbeitsplatte mit hitzebeständigem Silikon.

Platzieren Sie das Gerät in den Ausschnitt. Drücken Sie fest nach unten, um es richtig einzusetzen.

42 **Vorbereitung:** Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, glatten Oberfläche (z.B. auf der Verpackung). Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente, die am Gerät vorstehen, aus.
Einstellen der Position der Halterungen: Befestigen Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche, indem Sie 4 Halterungen am Boden des Kochfeldes nach dem Anbringen festschrauben. Passen Sie die Halterungspositionen der unterschiedlichen Dicke der Arbeitsplatte an.

43 Die Leiter des Netzkabels haben eine Farbe nach folgendem Code:

44 **braun und schwarz = L - stromführender Leiter**

blau und grau = N - Neutralleiter

grün/gelb = ⏚ - Schutzleiter

Die Anschlussstelle muss neben dem Gerät positioniert werden, damit sie für einen Techniker im Falle eines Betriebsausfalls problemlos zugänglich ist.

44

Nur für Großbritannien
Es wird eine geschaltete abgesicherte Anschlusseinheit nach BS 1363 Part 4 empfohlen.
Die elektrische Sicherung muss bei 32 Ampere liegen.

Alle elektrischen Installationen müssen mit den aktuellen I.E.E.-Bestimmungen und Bestimmungen von lokalen Elektrizitätsversorgungsunternehmen übereinstimmen. Zur Ihrer eigenen Sicherheit sollte ein qualifizierter Elektroinstallateur, der vom Nationalen Inspektionsrat für das Elektrische Installationsabkommen (NICEIC) zugelassen ist, die elektrische Installation durchführen.

Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, sorgen Sie dafür, dass

- Das Netzkabel nicht von Schränken und Schubladen erfasst wird.
- Eine ausreichende Frischluftzufuhr von außen zur Basis des Kochfeldes erfolgt.
- Der Trennschalter für den Verbraucher leicht zugänglich ist.
- Das Kabel nicht verbogen oder eingedrückt ist.
- Das Kabel regelmäßig überprüft wird und von einem autorisierten Techniker ersetzt wird.

TECHNISCHE DATEN

Modellnummer	**OBH36731**		**OBH38731**	
Kochzonen	4		4	
Betriebsspannung	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Installierte elektrische Leistung	7200 W			
Maße des Geräts L x B x H (mm)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Einbaumaße A x B (mm)	560 x 490		750 x 490	
Für die Installation erforderliches Netzkabel	H07RN-F 5G1.5mm^2		H07RN-F 5G1.5mm^2	
Tabelle - Informationen über Kochfelder für den Hausgebrauch	**Symbol**	**Wert**	**Wert**	**Einheit**
Modell-Bezeichnung		OBH36731	OBH38731	-
Kochfeldtyp		Elektrisches Induktionskochfeld		-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche		2		-
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und Kochbereiche, Strahlungskochzonen, feste Platten)		Induktionskochfelder		-
Für kreisförmige Kochzonen oder Kochbereiche: Durchmesser der Nutzfläche für elektrisch beheizte Kochzone, gerundet auf mindestens 5 mm	Ø	-		cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder Kochbereiche: Länge und Breite der Nutzfläche für elektrisch beheizte Kochzone, gerundet auf mindestens 5 mm	L B	Links: 22 x 40 Rechts: 22 x 40		cm cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochbereich pro kg	$EC_{electric}$ cooking	Kochbereich: • links: hinten • links: Mitte • links: vorne • rechts: hinten • rechts: Mitte • rechts: vorne	194,9 216,2 211,5 194,9 216,2 211,5	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/kg
Energieverbrauch Standby/Aus	P_S/P_O	0,39		W

ENTSORGUNG

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Information wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden.

Umweltschutz

- Damit die gesamte Umweltbelastung (z.B. Energieverbrauch) des Kochprozesses reduziert wird, sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät entsprechend den Installationsanweisungen installiert wird. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Arbeitsräume.
- Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung immer aus, so wie es in dieser Anweisung beschrieben wird (d.h. durch das Benutzen der Sensortasten). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.

- **Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigung oder Wartungsarbeiten durchführen.**
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät entsprechend der Gebrauchsanweisung ausgebaut wird, wenn Sie es zerstörungsfrei warten möchten. Für eine Neuinstallation folgen Sie bitte den Installationsanweisungen, um Schäden zu vermeiden.

ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ

Σας ευχαριστούμε για την αγορά του προϊόντος **ok.**.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

1. **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!**
2. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. Μεταφέρετε τα σκεύη μαγειρικής μόνο από τις λαβές τους.

Παιδιά

3. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
4. Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε πάντα τις εστίες μαγειρέματος και το φούρνο, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (π.χ. χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία εντοπισμού σκεύους για την απενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος, όταν αφαιρείτε τα σκεύη μαγειρικής.
5. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν, να κάθονται, να στέκονται, ή να σκαρφαλώνουν πάνω στη συσκευή
6. Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή εκτός και αν είναι κάτω από συνεχόμενη επιτήρηση.
7. Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που χρησιμοποιούν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Το σκαρφάλωμα παιδιών στις εστίες μαγειρικής μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.
8. Μην αφήνετε παιδιά στην περιοχή που χρησιμοποιείται η συσκευή, μόνα τους ή χωρίς επίβλεψη.
9. Παιδιά ή άτομα, με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή, θα πρέπει να ενημερωθούν για τη χρήση αυτής της συσκευής από ένα υπεύθυνο και αρμόδιο πρόσωπο. Το άτομο που θα κάνει την ενημέρωση θα πρέπει να νοιώσει ικανοποιημένο ότι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.

Η εγκατάσταση και τυχόν τροποποιήσεις θα πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένα άτομα

10. Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι εγκατασταθεί και να γειωθεί κατάλληλα μόνο από εξειδικευμένο άτομο.
11. Τυχόν τροποποίηση στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνει μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
12. Διαθέστε αυτές τις πληροφορίες στο άτομο που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής.
13. Για την αποφυγή κινδύνων, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης. Η λανθασμένη τοποθέτηση της συσκευής μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση και τυχόν αξιώσεις υπευθυνότητας.
14. Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα με διακόπτη απομόνωσης για την πλήρη αποσύνδεσή της από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
15. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός αν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες υπηρεσίες επισκευής θα πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο τεχνικό.

Εγκατάσταση - Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

16. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας ή συντήρησης.
17. Η σύνδεση σε κατάλληλο σύστημα καλωδίωσης με γείωση είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
18. **Προσοχή:** Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματώνονται στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανόνες καλωδίωσης.

Κίνδυνος κοψίματος - Εάν δεν επιδείξετε προσοχή, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα

19. Προσέξτε- οι άκρες του πίνακα είναι αιχμηρές.

20. Η λεπίδα αποξέσεως της εστίας είναι εκτεθειμένη όταν έχε συμπτυχθεί το κάλυμμα ασφαλείας . Χρησιμοποιήστε τη με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύστε τη με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

Λειτουργία και συντήρηση - Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας ή θανάτου

21. Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Εάν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή εμφανίσει ρωγμές, διακόψτε την παροχή ρεύματος τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο (διακόπτης τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν τεχνικό.
22. Απενεργοποιήστε την εστία από το διακόπτη τοίχου πριν από καθαρισμό και συντήρηση.
23. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

Κίνδυνο για την υγεία των ατόμων με ηλεκτρικά εμφυτεύματα - Κίνδυνος θανάτου

24. Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ηλεκτρομαγνητικά πρότυπα ασφαλείας. Ωστόσο, άτομα με βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευθούν το γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος, πριν χρησιμοποιήσουν τη συσκευή, για να σιγουρευτούν ότι τα εμφυτεύματα τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.

Κίνδυνος καυτής επιφάνειας – Η έλλειψη προσοχής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή κοψίματα. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.

25. Κατά τη χρήση, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής ζεσταίνονται πολύ και μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα
26. Προσέξτε ώστε το σώμα, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο, εκτός από τα κατάλληλα σκεύη μαγειρικής, να μην έρθουν σε επαφή με το γυαλί της επαγωγικής εστίας, μέχρι να παγώσει η επιφάνεια.
27. **Προσοχή:** Εάν φοράτε μαγνητικά μεταλλικά αντικείμενα, μπορεί να ζεσταθούν όταν είναι κοντά στην επαγωγική εστία. Τα χρυσά ή ασημένια κοσμήματα δεν επηρεάζονται.
28. Τα χερούλια των σκευών μπορεί να είναι ζεστά όταν τα αγγίζετε. Σιγουρευτείτε ότι τα χερούλια των μαγειρικών σκευών δεν είναι πάνω από εστίες που είναι αναμμένες. Τοποθετήστε τις λαβές των μαγειρικών σκευών μακριά από τα παιδιά.
29. Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

Άλλες σημαντικές συμβουλές ασφαλείας

30. **Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα πάνω στη συσκευή.**
31. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι σε χρήση. Το βράσιμο δημιουργεί καπνούς και πιτσιλίσματα που μπορεί να προκαλέσουν ανάφλεξη.
32. **Προσοχή:** Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. **Μην** προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα (π.χ. με καπάκι ή αντιπυρική κουβέρτα).
33. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή για αποθήκευση.
34. Μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
35. Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε μαγνητικά αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, MP3 players) κοντά στη συσκευή, επειδή μπορεί να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
36. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για τη θέρμανση δωματίου.
37. Μην τοποθετείτε και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία.
38. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με ακμές και μην σέρνετε σκεύη στην επιφάνεια του γυαλιού επαγωγής, επειδή μπορεί να χαράξει το γυαλί.
39. Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια της εστίας, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.
40. Μην λειτουργείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.
41. Μετά τη χρήση, σβήστε την εστία από την περιοχή ελέγχου και μην βασίζεστε στο μηχανισμό εντοπισμού σκεύους.
42. **Προσοχή: Κίνδυνος πυρκαγιάς:** Μην βάζετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
43. **Προσοχή:** Χρησιμοποιήστε μόνο προφυλακτικά εστίας του κατασκευαστή της μαγειρικής συσκευής, ή αντίστοιχες που προτείνει ο κατασκευαστής της συσκευής στις οδηγίες χρήσης, ή τα προφυλακτικά εστίας της συσκευής. Η χρήση ακατάλληλων προφυλακτικών μπορεί να προκαλέσει ατύχημα.

Καθαρισμός

44. Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την εστία.
45. Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλο σκληρό καθαριστικό για να καθαρίσετε την εστία, επειδή μπορεί να χαράξουν το γυαλί επαγωγής.

Προοριζόμενη χρήση

46. Η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
- χώρους εστίασης σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
- αγροκτήματα
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
- δωμάτια με πρωινό.
- Να είστε προσεκτικοί και μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.

ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή αυτή χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παρασκευή φαγητού χρησιμοποιώντας κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Διπλώστε το εμπρός και πίσω μέρος της σελίδας για να δείτε τις εικόνες του προϊόντος.

A	Ζώνη μαγειρέματος A (1800 W / 3000 W)	F	Εύκαμπτη ζώνη (3000 W / 4000 W)	O	Παύση
B	Ζώνη μαγειρέματος B (1800 W / 3000 W)	G	Γυάλινη πλάκα	J	Έλεγχος μηχανισμού ασφάλισης για τα παιδιά
C	Ζώνη μαγειρέματος C (1800 W / 3000 W)	H	Πίνακας ελέγχου	I	Ενεργ./Απενεργ.
D	Ζώνη μαγειρέματος D (1800 W / 3000 W)	L	Ρυθμιστικό αφής ισχύος/ χρονοδιακόπτη	M	Διατήρηση ζεστού
E	Εύκαμπτη ζώνη (3000 W / 4000 W)	N	Έλεγχοι επιλογής ζώνη θέρμανσης	K	Ενίσχυση

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1 Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να είναι στην γυάλινη πλάκα. Καθαρίστε την επιφάνεια (→ *Καθαρισμός και συντήρηση*).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

2 Οι έλεγχοι ανταποκρίνονται στην αφή. Δεν χρειάζεται να εφαρμόσετε πίεση. Χρησιμοποιήστε το σώμα του δακτύλου σας, όχι την άκρη .

Θα ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος κάθε φορά που καταχωρείτε μια εντολή.

Βεβαιωθείτε ότι τα πλήκτρα ελέγχου είναι καθαρά, στεγνά, και ότι δεν υπάρχει κανένα αντικείμενο (π.χ. σκεύος ή πανί) που τα καλύπτει . Ακόμη και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να κάνει τα πλήκτρα ελέγχου να μην ανταποκρίνονται .

3 **Προσοχή!** Σηκώνετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη από τις εστίες. Μην γλιστράτε τα μαγειρικά σκεύη στην επιφάνεια της εστίας. Μπορεί να καταστραφεί η επιφάνεια του γυαλιού.

4 Τοποθετήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη στην εστία μαγειρέματος.
Κατάλληλα σκεύη: Κατσαρόλες ή τηγάνια κατασκευασμένα από (ανοξείδωτο) χάλυβα, χυτό σίδηρο ή εμαγιέ.

Προτεινόμενοι τύποι και μεγέθη μαγειρικών σκευών			
Υλικό	Μαγειρικά σκεύη με πάτο κατασκευασμένο από σίδηρο ή μαγνητικό ανοξείδωτο χάλυβα.		
Σχήμα	Μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο.		
Μέγεθος	**Ζώνη μαγειρέματος**	**Ελάχιστη διάμετρος βάσης μαγειρικών σκευών**	**Μέγιστη διάμετρος βάσης μαγειρικών σκευών**
	A, B, C, D	14 εκ.	22 εκ.
	Ευέλικτες ζώνες	22 εκ.	22 x 40 εκ.

5 **Ακατάλληλα:** Ασταθή ή μαγειρικά σκεύη που γέρνουν εύκολα. Κατσαρόλες ή τηγάνια κατασκευασμένα από κεραμικό, γυαλί, αλουμίνιο μαγνητισμένο ανοξείδωτο χάλυβα.

Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη		
Υλικό	Μαγειρικά σκεύη κατασκευασμένα από κεραμικό, γυαλί, αλουμίνιο, χαλκό.	
Σχήμα	Μαγειρικά σκεύη χωρίς επίπεδο πάτο (π.χ. στρογγυλά).	
Μέγεθος	**Ζώνη μαγειρέματος**	**Διάμετρος μαγειρικών σκευών**
	A, B, C, D	< 14 εκ. ή > 22 εκ.
	Ευέλικτες ζώνες	< 22 εκ. ή > 22 x 40 εκ.

6 **Θέση της συσκευής σε λειτουργία:** Αγγίξτε το πλήκτρο ενεργ./απενεργ ⏻.

Το ηχητικό σήμα σημαίνει ότι η συσκευή είναι στην κατάσταση αναμονής.
- Ο χρονοδιακόπτης εμφανίζει: 00.
- Οι έλεγχοι επιλογής ζώνης θέρμανσης εμφανίζουν την ένδειξη ⎺ ή ⎽ ή ⎍.

7 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος μαγειρικής στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
Η βάση του μαγειρικού σκεύους και η επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος πρέπει να είναι καθαρές και στεγνές.

8 Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής εστίας μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Η σχετική ενδεικτική λυχνία αρχίζει να αναβοσβήνει.

9 Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας το ρυθμιστικό .
Σημειώσεις:
- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμότητα οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Εάν δεν επιλέξετε μια ρύθμιση θερμότητας μέσα σε 1 λεπτό, η συσκευή θα σβήσει αυτόματα. Για να συνεχίσετε, ενεργοποιήστε ξανά την εστία ξανά πατώντας το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ⏻.

10 **Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:** Στην οθόνη αναβοσβήνει το μήνυμα σφάλματος ⎵ και εναλλάσσεται με τη ρύθμιση θέρμανσης στην εστία μαγειρέματος εάν:
- δεν έχει τοποθετηθεί σκεύος στην εστία μαγειρέματος.
- το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα με επαγωγή.
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι κεντραρισμένο σωστά πάνω στη μαγειρική εστία.

Σημείωση: Η εστία δεν θα ξεκινήσει να μαγειρεύει πριν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος πάνω της. Η ένδειξη θα σβήσει αυτόματα μετά από 1 λεπτό εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος πάνω της.

Σβήσιμο μεμονωμένης εστίας

11 Αγγίξτε την επιλογή της εστίας που θέλετε να σβήσετε.

12 Σβήστε την εστία σέρνοντας το ρυθμιστικό ελέγχου αριστερά. Στην ένδειξη εμφανίζεται: 0.

Απενεργοποίηση ολόκληρης της συσκευής

13 Αγγίξτε το πλήκτρο ενεργ./απενεργ ⏻.

Σβήνετε τη συσκευή από τον κεντρικό διακόπτη μετά από κάθε χρήση. Μην περιμένετε να σβήσουν αυτόματα οι εστίες.

Σημείωση:

Ένας ενσωματωμένος ανεμιστήρας λειτουργεί αυτόματα για την αποφυγή υπερθέρμανσης των ηλεκτρονικών. ΘΑ συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά το σβήσιμο της συσκευής. Μη διακόπτετε την τροφοδοσία στη συσκευή όταν ο ανεμιστήρας είναι σε λειτουργία.

Προειδοποίηση εναπομένουσας θερμότητας

14 Η συσκευή περιλαμβάνει ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας για την κάθε εστία.
Η H ένδειξη ανάβει στη συσκευή μετά το σβήσιμο της εστίας για να υποδηλώσει ότι η εστία εξακολουθεί να είναι ζεστή. Η ένδειξη σβήνει όταν η επιφάνεια της εστίας έχει παγώσει σε ασφαλή θερμοκρασία.

- **Συμβουλή:** Εάν θέλετε να ζεστάνετε και άλλα σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που εξακολουθεί να είναι ζεστή για να εξοικονομήσετε ενέργεια

Λειτουργία ενίσχυσης (boost)

15 **Εκκίνηση:** Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής εστίας θέρμανσης. Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου της ενίσχυσης ⩓. Στην ένδειξη εμφανίζεται B. Μέγιστη ισχύ.

16 **Ακύρωση:** Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής εστίας θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης.

Επιλογή A: Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου ενίσχυσης ⩓. Η εστία μαγειρέματος επανέρχεται στην αρχική της ρύθμιση.

Επιλογή B: Αγγίξτε το ρυθμιστικό ελέγχου. Η εστία μαγειρέματος θα επανέλθει στο επίπεδο που έχετε επιλέξει.

- Η λειτουργία λειτουργεί σε όλες τις εστίες μαγειρέματος. Η εστία μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.

Λειτουργία διατήρησης ζεστού

17 **Εκκίνηση:** Αγγίξτε την επιλογή ελέγχου εστίας θέρμανσης.

18 Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου διατήρησης ζεστού ≶:
1x (Ένδειξη = ⎺): Χαμηλό επίπεδο Διατήρησης ζεστού
2x (Ένδειξη = ⎺): Μεσαίο επίπεδο Διατήρησης ζεστού
3x (Ένδειξη = ⎺): Υψηλό επίπεδο Διατήρησης ζεστού

Ακύρωση: Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής εστίας θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία διατήρησης ζεστού. Αγγίξτε το ρυθμιστικό ελέγχου. Η εστία μαγειρέματος θα επανέλθει στο επίπεδο που έχετε επιλέξει.

- Η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις εστίες μαγειρέματος ταυτόχρονα.

Ευέλικτη ζώνη

19 Αυτή η περιοχή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μια ενιαία ή ως δύο διαφορετικές ζώνες, ανάλογα με τις ανάγκες μαγειρέματος. Η ευέλικτη περιοχή αποτελείται από δύο ανεξάρτητα πηνία που μπορούν να ελέγχονται ξεχωριστά. Όταν λειτουργεί ως μία ζώνη, το μαγειρικό σκεύος μπορεί να μετακινηθεί από τη μία ζώνη στην άλλη εντός της ευέλικτης περιοχής, διατηρώντας την ίδια στάθμη ισχύος της ζώνης όπου στην οποία τοποθετήθηκε αρχικά το σκεύος, και η επιφάνεια που δεν καλύπτεται από μαγειρικά σκεύη σβήνει αυτόματα .

Σημαντικό: Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο στην ενιαία εστία μαγειρέματος. Στην περίπτωση μεγάλων, οβάλ, ορθογώνιων και μεγάλων σε μήκος κατσαρολών/ τηγανιών τοποθετήσετε τα σκεύη στο κέντρο της εστία μαγειρέματος καλύπτοντας και τους δύο σταυρούς.

20 **Μεγάλη ζώνη μαγειρέματος:** Για να ενεργοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη ως μια ενιαία μεγάλη ζώνη, πιέστε τα ειδικά πλήκτρα.

Εάν μετακινήσετε την κατσαρόλα από το μπροστινό στο πίσω μέρος (ή αντίστροφα), η ευέλικτη περιοχή εντοπίζει αυτόματα τη νέα θέση, και λειτουργεί με την ίδια ισχύ. Για να προσθέσετε ένα σκεύος , πατήστε ξανά τα ειδικά πλήκτρα, προκειμένου να εντοπιστεί το σκεύος.

21 **2 ανεξάρτητες ζώνες:** Για να χρησιμοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη ως δύο διαφορετικές ζώνες με διαφορετικές ρυθμίσεις ισχύος, πιέστε τα ειδικά πλήκτρα.

Λειτουργία ασφαλείας (κλείδωμα για παιδιά)

22 Για να εξασφαλιστεί η ασφάλεια των παιδιών και για την πρόληψη της ακούσιας χρήσης, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μηχανισμό κλειδώματος.

Κλείδωμα: Αγγίξτε το μηχανισμό κλειδώματος ⚿ ώστε να μην είναι δυνατή η ενεργοποίηση της συσκευής από παιδιά. Όλα τα πλήκτρα (εκτός από τα πλήκτρα ενεργ./απενεργ.) ⏻) είναι απενεργοποιημένα. Στο χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη LO.

Ξεκλείδωμα: Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία έχει ενεργοποιηθεί. Αγγίξτε παρατεταμένα το μηχανισμό κλειδώματος ⚿ για μερικά δευτερόλεπτα. Μπορείτε πλέον να χρησιμοποιήσετε την επαγωγική εστία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Χρησιμοποιώντας το χρονοδιακόπτη ως χρονοδιακόπτη κουζίνας

23 **Προετοιμασία:** Αγγίξτε το πλήκτρο ενεργ./απενεργ. ⏻ για να βάλετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη κουζίνας χωρίς να επιλέξετε κάποια ζώνες μαγειρέματος.

Μπείτε στη λειτουργία χρονοδιακόπτη: Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη :00 εμφανίζεται στο χρονοδιακόπτη όταν πατηθεί. Η ένδειξη 00 αναβοσβήνει.

24 Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το ρυθμιστικό.

25 Αγγίξτε το χρονοδιακόπτη ξανά. Η ένδειξη : αναβοσβήνει.

26 Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το ρυθμιστικό. Παράδειγμα: Η ώρα ρυθμίζεται στα 25 λεπτά.

Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Η ένδειξη εμφανίζει το χρόνο που απομένει (Παράδειγμα: 24 λεπτά).

27 **Η ρύθμιση της ώρας ολοκληρώθηκε:** Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα για 30 δευτερόλεπτα. Ο χρονοδιακόπτης εμφανίζει 00 00.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μιας μόνο ζώνης

28 **Προετοιμασία:** Αγγίξτε το πλήκτρο ενεργ./απενεργ. ⏻ για να βάλετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.

29 Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη :00 εμφανίζεται στο χρονοδιακόπτη όταν πατηθεί. Η ένδειξη 00 αναβοσβήνει.

30 Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το ρυθμιστικό.

31 Αγγίξτε το χρονοδιακόπτη ξανά. Η ένδειξη : αναβοσβήνει.

32 Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το ρυθμιστικό. Παράδειγμα: Η ώρα ρυθμίζεται στα 25 λεπτά.

Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Η ένδειξη εμφανίζει το χρόνο που απομένει (Παράδειγμα: 24 λεπτά). Αναβοσβήνει η ένδειξη του χρονοδιακόπτη για 5 δευτερόλεπτα.

33 Η κόκκινη κουκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος δηλώνει τη ζώνη που έχει επιλεγεί.

34 **Η ρύθμιση της ώρας ολοκληρώθηκε:** Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει αυτόματα. Ο χρονοδιακόπτης εμφανίζει 00 00.

Σημείωση: Οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσει να λειτουργούν, αν είχαν χρησιμοποιηθεί προηγουμένως.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη σε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος

35 Όταν ρυθμίζεται η ώρα ταυτόχρονα για διάφορες ζώνες μαγειρέματος, εμφανίζονται οι δεκαδικές τελείες της σχετικής ζώνης μαγειρέματος. Η ένδειξη των λεπτών εμφανίζεται στο χρονοδιακόπτη (τα λεπτά που απομένουν). Η τελεία της αντίστοιχης ζώνης αναβοσβήνει.

36 Μόλις λήξει το χρονόμετρο της αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη θα σβήσει. Στη συνέχεια θα εμφανιστεί το νέο χρονόμετρο και η τελεία της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήνει.

Παύση

37 **Παύση μαγειρέματος:** Όταν είναι σε λειτουργία οι ζώνες μαγειρέματος, αγγίξτε το στοιχείο ⏯ ελέγχου, Όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν ||. Η συσκευή σταματάει τη θέρμανση.

Σε αυτό το σημείο μπορείτε να λειτουργήσετε μόνο τους ελέγχους ⏯ και ⏻.

38 **Επανεκκίνηση μαγειρέματος:** Αγγίξτε την ένδειξη ⏯ ξανά. Οι φωτεινές ενδείξεις εμφανίζουν την αρχική ρύθμιση και οι ζώνες μαγειρέματος ξεκινάνε να θερμαίνουν ξανά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- **Σοβαρός κίνδυνος πυρκαγιάς!** Να είστε προσεκτικοί όταν τηγανίζετε, επειδή το λάδι και το βούτυρο ζεσταίνονται πολύ γρήγορα. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος αναφλέγονται αυτόματα.
- Όταν το φαγητό φτάσει στο σημείο βρασμού, χαμηλώστε τη θερμοκρασία.
- Η χρήση καπακιού μειώνει τους χρόνους μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια, διατηρώντας τη θερμότητα στο εσωτερικό του σκεύους.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και ελαττώστε τη, όταν το φαγητό βράζει καλά

Αργό βράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο, γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού, στους 85 ° C περίπου, όταν αναδύονται φυσαλίδες του υγρού μαγειρέματος στην επιφάνεια. Είναι το μυστικό για νόστιμες σούπες και στα βραστά , επειδή διατηρείται η γεύση χωρίς να παραβράσει το φαγητό. Μαγειρέψτε σάλτσες με αυγό και αλεύρι κάτω από το σημείο βρασμού.

Συμβουλές για τσιγάρισμα

1. Διαλέξτε επίπεδο γουόκ ή μεγάλο τηγάνι.
2. Προετοιμάστε τα υλικά και τα σκεύη. Το τσιγάρισμα πρέπει να είναι γρήγορο. Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε το κρέας πρώτα, βάλτε το στην άκρη και κρατήστε το ζεστό.
5. Τσιγαρίστε τα λαχανικά. Όταν είναι ζεστά, αλλά εξακολουθούν να είναι τραγανά, χαμηλώστε τη θερμοκρασία, βάλτε το κρέας στην κατσαρόλα και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε τα υλικά απαλά για να είστε σίγουροι ότι θερμαίνονται σε όλες τις πλευρές.
7. Σερβίρετέ τα αμέσως.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Προστασία υπερθέρμανσης
Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αισθητήρα θερμοκρασίας που κλείνει αυτόματα το σύστημα για την προστασία της επαγωγικής εστίας από βλάβη. Η θερμοκρασία στο εσωτερικό της επαγωγικής εστίας παρακολουθείται συνεχώς, και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα όταν φτάσει κρίσιμη θερμοκρασία.

Εντοπισμός μικρών αντικειμένων
Όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη και εντοπιστεί ένα σκεύος ακατάλληλου το μέγεθος, μη-μαγνητικό σκεύους (π.χ. αλουμίνιο), μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) πάνω στη συσκευή, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στην κατάσταση αναμονής μετά από 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να ψύχει τη συσκευή για επιπλέον 1 λεπτό.

Λειτουργίες αυτόματου τερματισμού

- **Λειτουργία τερματισμού Α:** Οι ζώνες μαγειρέματος με ένα σκεύος στην επιφάνειά τους, θα σβήσουν μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα. Ο χρόνος μέχρι τον τερματισμό λειτουργίας εξαρτάται από τη ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας:

Στάθμη ισχύος	Ζέσταμα	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένη λειτουργία χρονοδιακόπτη	2	8 ώρες			4 ώρες			2 ώρες		

- **Λειτουργία τερματισμού Β:** Όταν αφαιρείτε σκεύος από τη ζώνη μαγειρέματος αλλά ξεχάσετε να σβήσετε τη ζώνη μαγειρέματος η συσκευή σταματά αμέσως τη θέρμανση. Η εστία σβήνει αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα / Εμφάνιση κωδικού σφάλματος	**Πιθανή αιτία**	**Λύση**
Η εστία δεν ανάβει.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία έχει συνδεθεί στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και ότι είναι αναμμένη. Ελέγξτε την ασφάλεια του σπιτιού για τη συγκεκριμένη συσκευή. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος δοκιμάζοντας άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
Τα πλήκτρα αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα πλήκτρα αφής είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε το μηχανισμό ελέγχου (→ *Μηχανισμός ασφαλείας για τα παιδιά)*.
Η λειτουργία των μηχανισμών ελέγου είναι προβληματική.	Μπορεί να υπάρχει μια μικρή ταινία νερού στα πλήκτρα ελέγχου ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας, κατά την επαφή με τα πλήκτρα.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή με τα πλήκτρα ελέγχου αφής είναι στεγνή. Χρησιμοποιήστε το σώμα του δάχτυλου σας όταν αγγίζετε τα πλήκτρα ελέγχου.
Μερικά σκεύη τρίζουν ή ακούγεται θόρυβος σα να σπάνε.	Αυτό μπορεί να προκαλείται από την κατασκευή του σκεύους σας (στρώματα από διαφορετικά μέταλλα που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης.
Ακούγεται ένα βουητό από την επαγωγική εστία όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό προκαλείται από την τεχνολογία επαγωγικού μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος πρέπει να χαμηλώσει ή να εξαφανιστεί εντελώς, όταν μειώσετε τη θερμοκρασία.
Θόρυβος ανεμιστήρα από την εστία επαγωγής.	Ο ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία λειτουργεί για να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και αφού έχετε σβήσει την εστία επαγωγής.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται να λάβετε μέτρα. Μην διακόπτετε την παροχή τροφοδοσίας στην επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο, όταν λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Δεν θερμαίνει την κατσαρόλα και δεν εμφανίζεται στη φωτεινή ένδειξη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να εντοπίσει την κατσαρόλα επειδή δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικές εστίες. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να εντοπίσει την κατσαρόλα επειδή είναι πάρα πολύ μικρή για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά τοποθετημένη στο κέντρο πάνω της.	Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλα για επαγωγικές εστίες (→ *Επιλέγοντας το σωστό σκεύος*). Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Κωδικός σφάλματος F1-F6.	Πρόβλημα στον αισθητήρα θερμοκρασίας ή άλλη τεχνική βλάβη.	Επικοινωνήστε με το κατάστημα πώλησης.
Κωδικός σφάλματος F9-FA, FC		
Κωδικός σφάλματος E1/E2.	Ανώμαλη τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος είναι κανονική. Βάλτε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή μετά την επαναφορά της τάσης στα κανονικά επίπεδα.
Κωδικός σφάλματος E3-E5.	Η θερμαντική εστία έχει υπερθερμανθεί και έσβησε, για να προστατεύσει την εστία.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η εστία. Στη συνέχεια, βάλτε το σε λειτουργία ξανά.

ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Προσοχή!
Διακόπτετε πάντα την παροχή ρεύματος πριν κάνετε εργασίες συντήρησης. Στην περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με έναν επίσημο διανομέα ή εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις.
- Μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην βυθίζετε την επαγωγική εστία σε νερό.
- Μην τοποθετείτε άδειο τηγάνι πάνω στην εστία επειδή μπορεί να καταστρέψει το τηγάνι. Ο μηχανισμός προστασίας από υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει την αυτόματη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής.

- Όταν μια ζώνη μαγειρέματος έχει χρησιμοποιηθεί μεγάλο χρονικό διάστημα, η επιφάνεια θα συνεχίσει να είναι ζεστή για κάποιο χρονικό διάστημα. Μην αγγίζετε την επιφάνεια του γυαλιού.
- Περιστασιακά ελέγχετε για εμπόδια που παρεμποδίζουν την είσοδο του αέρα κάτω από την εστία επαγωγής.
- Εάν η επιφάνεια της εστίας έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος επειδή υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην τοποθετείτε σκεύη με τραχιά ή ανώμαλη επιφάνεια στην εστία .Μπορεί να βλάψουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Μην χτυπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στην εστία.
  Η γυάλινη επιφάνεια είναι σκληρή, αλλά δεν είναι άθραυστη.
- Μην αφήνετε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια στην εστία επειδή μπορεί να ζεσταθούν υπερβολικά .
- Μην αποθηκεύετε απορρυπαντικά ή εύφλεκτα υλικά κάτω από εστία.
- Καθαρίστε την εστία όταν έχει ψυχθεί επαρκώς.
- Όταν σβήσετε την εστία, δεν υπάρχει καμία ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας, αλλά η εστία μαγειρέματος μπορεί να συνεχίσει να είναι ζεστή. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή!

Σημαντικό:
- Συρμάτινα σφουγγάρια βαριάς χρήσης, μερικά νάιλον σφουγγάρια και σκληρά καθαριστικά/λειαντικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάστε την ετικέτα για να διαπιστώσετε εάν το καθαριστικό ή το σφουγγάρι σας είναι κατάλληλο.
- Συρμάτινα σφουγγάρια βαριάς χρήσης, μερικά νάιλον σφουγγάρια και σκληρά καθαριστικά/λειαντικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάστε την ετικέτα για να διαπιστώσετε εάν το καθαριστικό ή το σφουγγάρι σας είναι κατάλληλο.
- Μην αφήνετε υπολείμματα καθαριστικού στην εστία: μπορεί να σχηματίσουν λεκέδες στο γυαλί.
- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση. Με αυτό τον τρόπο, αποφεύγετε την καύση κηλίδων στο κεραμικό.
- Χρησιμοποιείτε μόνο μέσα καθαρισμού που είναι κατάλληλα για κεραμικές επιφάνειες. Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού στη συσκευασία.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ:
- Αδιάλυτο υγρό πιάτων
- Απορρυπαντικό που προορίζεται για πλυντήρια πιάτων
- Λειαντικά
- Σκληρά καθαριστικά όπως σπρέι φούρνου ή αφαίρεσης λεκέδων
- Σκληρά σφουγγάρια
- Μηχανήματα καθαρισμού υψηλής πίεσης ή ατμοκαθαριστές.
- Η επιφάνεια της επαγωγικής εστίας μπορεί να καθαριστεί εύκολα με τον ακόλουθο τρόπο:

Τύπος ακαθαρσιών	**Μέθοδος καθαρισμού**
Καθημερινοί λεκέδες στο γυαλί (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες τροφίμων μη-ζαχαρούχα πιτσιλίσματα στο γυαλί).	1. Διακόψτε την παροχή ρεύματος στην εστία 2. Χρησιμοποιήστε καθαριστικό για την εστία, όταν το γυαλί είναι ζεστό, αλλά όχι καυτό. 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας.
Κηλίδες από βράσιμο, λιωμένα υλικά και πιτσιλίσματα ζάχαρης στο γυαλί.	**Σημαντικό:** Αφαιρέστε τυχόν λιωμένους και ζαχαρώδεις λεκέδες ή πιτσιλιές το συντομότερο δυνατόν. Εάν κρυώσουν στη γυάλινη επιφάνεια, μπορεί να είναι δύσκολο να απομακρυνθούν ή μπορεί ακόμη και να βλάψουν μόνιμα την επιφάνεια του γυαλιού. Αφαιρέστε τους με σφουγγαράκι, μαχαίρι ή ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές εστίες. **Προσέξτε ιδιαίτερα τις θερμές επιφάνειες μαγειρέματος!** 1. Διακόψτε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος στην εστία από την πρίζα στον τοίχο. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος σε γωνία 30° και ξύστε τις ακαθαρσίες ή τους λεκέδες στις κρύες περιοχές του σκεύους. 3. Καθαρίστε τις ακαθαρσίες και τους λεκέδες με πανί ή χαρτοπετσέτα. • **Προσοχή! Κίνδυνος κοψίματος**! Όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι μαζεμένο, η λεπίδα της ξύστρας είναι αιχμηρή. Χρησιμοποιήστε το προσεκτικά και αποθηκεύστε το με ασφάλεια μακριά από τα παιδιά.
Κηλίδες στα πλήκτρα αφής.	1. Διακόψτε την παροχή ρεύματος στην εστία 2. Υγράνετε τους λεκέδες. 3. Σκουπίστε τα πλήκτρα αφής με καθαρό σφουγγαράκι ή πανάκι. 4. Στεγνώστε την περιοχή εντελώς με χαρτοπετσέτα. **Σημείωση:** Η εστία μπορεί να παράγει ένα ηχητικό σήμα και να σβήσει, και τα πλήκτρα αφής μπορεί να μη λειτουργήσουν όταν υπάρχει υγρό πάνω τους. Στεγνώστε την περιοχή ελέγχων αφής πριν ανάψετε την εστία.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Απαραίτητα αξεσουάρ (δεν παρέχονται)
- Κατσαβίδι Φίλιπς
- Κατσαβίδι
- Σιλικόνη
- Μολύβι και χάρακας/ταινία μέτρησης

Προετοιμασία - Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι...
- Η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη, και δεν υπάρχουν δομικά στοιχεία που να παρεμβαίνουν στο χώρο που χρειάζεται.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Εάν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να έχει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις χώρου, τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς.
- Ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης για την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο παροχής ρεύματος ενσωματώνεται στη μόνιμη καλωδίωση, είναι τοποθετημένος και συμμορφώνονται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης. Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη στον οποίο έγινε εγκατάσταση εστίας.
- Εάν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι ή ντουλάπι, πρέπει να εγκατασταθεί κάτω από τη βάση της εστίας ένα θερμικό φράγμα προστασίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει ένα κενό αέρα διαχωρισμού επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς [φάσης] αγωγούς, εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την τροποποίηση της απαίτησης).
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο, ένας πολυπολικός διακόπτης πρέπει να εγκατασταθεί με ελάχιστο άνοιγμα 3 χιλ μεταξύ των επαφών.
- Επικοινωνήστε με την πολεοδομία και τις νομοθετικές αρχές εάν δεν είστε σίγουροι για την εγκατάσταση.
- Χρησιμοποιήστε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολο στον καθαρισμό φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες των τοίχων που περιβάλλουν τη συσκευή.

Απαιτήσεις εγκατάστασης

Προσοχή!

- Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο άτομο. Μην προσπαθήσετε να εγκαταστήσετε την συσκευή μόνοι σας.
- Μην εγκαθιστάτε την επαγωγική εστία πάνω από ψυγεία, καταψύκτες, πλυντήρια πιάτων και στεγνωτήρια.
- Το τοίχωμα και η περιοχή πάνω από την εστία θα πρέπει να μπορεί αντέξει θερμότητα.
- Η άνω επιφάνεια θα πρέπει να είναι πάχους τουλάχιστον 30 χιλ. και να είναι κατασκευασμένη από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων και στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να καταστρέψει τα ηλεκτρονικά της εστίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει ζεστά τμήματα και θα πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75 ˚C σε οποιοδήποτε σημείο.

Ηλεκτρική σύνδεση και μετατροπές

Προσοχή!

- Ρωτήστε ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο, χωρίς τροποποιήσεις. Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να γίνουν μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Μην επεκτείνετε ή διπλώνετε το καλώδιο στο πηνίο κατά τη λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε μετασχηματιστές, πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Η υπερφόρτωση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Προσοχή!

Πριν από τη σύνδεση στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

- Η τάση πληροί τις προϋποθέσεις.
- Η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται με αποκλειστική πρίζα και όχι με κοινόχρηστη με άλλη ηλεκτρική συσκευή. Πρέπει να χρησιμοποιηθεί διακόπτης ασφαλείας (ρελέ) στην καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

39 Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα παρακάτω μεγέθη.

	OBH36731	OBH38731
L	590 χιλ.	770 χιλ.
W	520 χιλ.	520 χιλ.
H	60 χιλ.	60 χιλ.
D	56 χιλ.	56 χιλ.
A	560 χιλ.	750 χιλ.
B	490 χιλ.	490 χιλ.
X	50 χιλ. (Ελάχ.)	50 χιλ. (Ελάχ.)

- Διατηρήστε ελάχιστο διάστημα 50 χιλ.γύρω από την εσοχή.
- Το πάχος της επιφάνειας εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 30 χιλ. Επιλέξτε υλικό επιφάνειας εργασίας ανθεκτικό στη θερμότητα για να αποφευχθεί η παραμόρφωση που προκαλείται από την εκπομπή θερμότητας από τη θερμαντική εστία.
- Η συσκευή πρέπει να αερίζεται καλά ανά πάσα στιγμή. Μην φράσσετε τους αεραγωγούς εισόδου και εξόδου αέρα.

40 Τηρήστε τα παρακάτω μεγέθη.

	OBH36731	OBH38731	
A	760 χιλ.	760 χιλ.	(= Ελάχιστη απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία)
B	50 χιλ.	50 χιλ.	
C	20 χιλ.	20 χιλ.	
D	Εισαγωγή αέρα	Εισαγωγή αέρα	
E	5 χιλ.	5 χιλ.	(= ελάχιστο για την έξοδο του αέρα)

- Η επαγωγική εστία πρέπει να αερίζεται καλά και η είσοδο και έξοδο αέρα στο κάτω μέρος της συσκευής, δεν πρέπει να φράσσεται. Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος της εστίας, πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο και ροή καθαρού αέρα ανά πάσα στιγμή.

41 Σφραγίστε την κομμένη άκρη της επιφάνεια εργασίας με σιλικόνη ανθεκτική στη θερμότητα .

Τοποθετήστε τη συσκευή στο σημείο κοπής. Πιέστε σταθερά προς τα κάτω για να ασφαλίσει στη θέση του.

42 **Προετοιμασία:** Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, ομαλή επιφάνεια (για παράδειγμα στο υλικό της συσκευασίας). Μην ασκείτε πίεση στους μηχανισμούς ελέγχου που προεξέχουν από τη συσκευή.
Ρύθμιση της θέσης του βραχίονα: Στερεώστε τη συσκευή στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 4 τους 4 βραχίονες στο κάτω μέρος της εστίας μετά την εγκατάσταση. Ρυθμίστε τη θέση του βραχίονα για να ταιριάζει με τα διαφορετικά επιτραπέζια πάχη.

43 Τα σύρματα στο καλώδιο τροφοδοσίας είναι χρωματιστά σύμφωνα με τους παρακάτω κωδικούς:

44 **Καφέ και Μαύρο = L - Ζωντανά**

Μπλε και Γκρι = N - Ουδέτερο

Πράσινο/Κίτρινο= ⏚ **- Γείωση**

Το σημείο σύνδεσης πρέπει να τοποθετηθεί δίπλα στη τη συσκευή έτσι ώστε να είναι εύκολα προσιτό στην περίπτωση βλάβης.

44

Μόνο για το Ηνωμένο Βασίλειο
Προτείνεται η χρήση διακόπτη ασφαλείας στο τμήμα 4 BS 1363.
Η ασφάλεια πρέπει να έχει ονομαστική τιμή 32 Amps.

Οποιαδήποτε μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τις τελευταίες προδιαγραφές του οργανισμού IEE Τοπικοί κανονισμοί της εταιρείας ηλεκτρισμού. Για τη δική σας ασφάλεια αναθέστε την ηλεκτρική εγκατάσταση σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο ή εργολάβο που είναι εγγεγραμμένος στο μητρώο του Εθνικού Συμβουλίου Επιθεώρησης υπεργολαβίας ηλεκτρικής εγκατάστασης (NICEIC) .

Αφού εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο από τις πόρτες ντουλαπιών ή συρτάρια.
- Υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από το εξωτερικό του περιβλήματος στη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από το χρήστη.
- Το καλώδιο δεν λυγίζει και δεν συμπιέζεται.
- Το καλώδιο ελέγχεται τακτικά και αντικαθίστανται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αριθμός μοντέλου	**OBH36731**		**OBH38731**	
Ζώνες μαγειρέματος	4		4	
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	7200 W			
Μέγεθος προϊόντος Μ x Π x Υ (χιλ)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Διαστάσεις χτισίματος Α x Β (χιλ.)	560 x 490		750 x 490	
Καλώδιο τροφοδοσίας που απαιτείται για την εγκατάσταση	H07RN-F 5G1.5mm^2		H07RN-F 5G1.5mm^2	
Πίνακας - Πληροφορίες οικιακών ηλεκτρικών εστιών	**Σύμβολο**	**Τιμή**	**Τιμή**	**Μονάδα**
Προσδιορισμός μοντέλου		OBH36731	OBH38731	-
Τύπος εστίας		Ηλεκτρικό αρθεί		-
Αριθμός ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος		2		-
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και εστίες μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος ακτινοβολίας, σταθερές πλάκες)		Επαγωγής Εστίες		-
Για κυκλικές ζώνες ή εστίες μαγειρέματος: η διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιείται στα πλησιέστερα 5 χιλ.	Ø	-		εκ.
Για μη-κυκλικές ζώνες ή εστίες μαγειρέματος: το μήκος και το πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιείται στα πλησιέστερα 5 χιλ.	L W	αριστερά : 22 x 40 Δεξιά: 22 x 40		εκ.
Η κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογίζεται ανά κιλά	$EC_{electric}$ cooking	Περιοχή μαγειρέματος: • αριστερά : πίσω • αριστερά : κέντρο • αριστερά : μπροστά • Δεξιά: πίσω • Δεξιά: κέντρο w • Δεξιά: μπροστά	194,9 216,2 211,5 194,9 216,2 211,5	Wh/kg
Η κατανάλωση ενέργειας της εστίας υπολογίζεται ανά κιλά	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/kg
Λειτουρ. αναμονής/σβηστή	P_S/P_O	0,39		W

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Ο απορριμμάτων κάδος απορριμάτων σημαίνει ότι απαιτείται η χωριστή συλλογή των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (οδηγία WEEE). Ο ηλεκτρικός και ο ηλεκτρονικός εξοπλισμός μπορεί να περιέχει επικίνδυνες ουσίες. Μην απορρίπτετε τη συσκευή μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Επιστρέψτε το σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής για ανακύκλωση σύμφωνα με την οδηγία περί Απόρριψης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Με αυτόν τον τρόπο, βοηθάτε στην διατήρηση των πόρων και την προστασία του περιβάλλοντος. Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή τις τοπικές αρχές για περισσότερες πληροφορίες.

Περιβαλλοντική προστασία

- Προκειμένου να μειωθεί η συνολική περιβαλλοντική επίπτωση (π.χ. χρήση ενέργειας) της διαδικασίας μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης. Εξασφαλίστε επαρκή αερισμό κατά τη διάρκεια της λειτουργίας
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε πάντα τις εστίες μαγειρέματος και το φούρνο, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (π.χ. χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία εντοπισμού σκεύους για την απενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος, όταν αφαιρείτε τα σκεύη μαγειρικής.

- **Απενεργοποιήστε την εστία από το διακόπτη τοίχου πριν από καθαρισμό και συντήρηση.**
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός αν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες υπηρεσίες επισκευής θα πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης όταν εκτελείτε συντήρηση για την προστασία της. Εάν θέλετε να την επανεγκαταστήσετε, ακολουθήστε όλες τις οδηγίες εγκατάστασης για να αποφευχθούν τυχόν ζημιές.

CONGRATULATIONS

Thanks for your purchase of this **ok.** product.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

1. **CAUTION! HOT SURFACE!**
2. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Touch cookware by its handles only.

Children

3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
5. Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
6. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
7. Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
8. Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
9. Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

Installation and alterations by suitably qualified persons only

10. This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
11. Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
12. Make this information available to the person responsible for installing the appliance.
13. In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to the instructions for installation. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
14. This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
15. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

Installation - electrical shock hazard

16. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
17. Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
18. **Warning:** Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Cut hazard - Failure to use caution could result in injury or cuts

19. Take care - panel edges are sharp.
20. The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Operation and maintenance - Danger of electrical shock or death

21. Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
22. Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
23. If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.

Health hazard for persons with electrical implants - Danger of death

24. This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

Hot surface hazard - Failure to use caution could result in injury or cuts. Keep children away.

25. During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
26. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
27. **Beware:** Magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
28. Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
29. Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Other important safety advice

30. **No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.**
31. Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
32. **Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **Never** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
33. Never use your appliance as a work or storage surface.
34. Never leave any objects or utensils on the appliance.
35. Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
36. Never use your appliance for warming or heating the room.
37. Do not place or drop heavy objects on the cooktop.
38. Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
39. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
40. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
41. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
42. **Warning: Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.
43. **Warning:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Cleaning

44. Do not use a steam cleaner to clean the cooktop.
45. Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

Intended use

46. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.
    - Care should be taken to avoid touching heating elements.

INTENDED USE

This appliance is used exclusively for preparing food using suitable cooking utensils.

COMPONENTS

Fold out front and rear page for product illustrations.

A	Cooking zone A (1800 W / 3000 W)	F	Flexible zone (3000 W / 4000 W)	O	Pause control
B	Cooking zone B (1800 W / 3000 W)	G	Glass plate	J	Child lock control
C	Cooking zone C (1800 W / 3000 W)	H	Control panel	I	On/off control
D	Cooking zone D (1800 W / 3000 W)	L	Power/Timer slider touch control	M	Keep warm control
E	Flexible zone (3000 W / 4000 W)	N	Heating zone selection controls	K	Boost control

BEFORE FIRST TIME USE

1 Remove any protective film that may still be on the glass plate. Clean the surface (→ *Cleaning and maintenance*).

OPERATION

2 The controls respond to touch, so you do not need to apply any pressure. Use the ball of your finger, not its tip.

You will hear a beep each time a touch is registered.

Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

3 **Warning!** Always lift pans off the induction hob. Do not slide the cookware on the surface. This might damage the glass plate.

4 Place suitable cookware on the cooking field.
Suitable: Flat pots or pans made from (stainless) steel, die-cast or enamelled iron.

Recommended types and sizes of cookware			
Material	Cookware with a bottom made of iron or magnetic stainless steel.		
Shape	Cookware with a flat bottom.		
Size	**Cooking zone**	**Minimum bottom diameter of cookware**	**Maximum bottom diameter of cookware**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Flexible zones	22 cm	22 x 40 cm

5 **Not suitable:** Unstable or easy-to-tilt cookware. Pots or pans made from ceramic, glass, aluminium or magnetised stainless steel.

Unsuitable cookware		
Material	Cookware made of ceramic, glass, aluminium, copper.	
Shape	Cookware with a non-flat bottom (i.e. rounded).	
Size	**Cooking zone**	**Diameter of cookware**
	A, B, C, D	< 14 cm or > 22 cm
	Flexible zones	< 22 cm or > 22 x 40 cm

6 **Switching on the appliance:** Touch the on/off control ⏻.

An acoustic signal indicates that the appliance has entered the standby mode.
- Timer control shows: 00.
- Heating zone selection controls shows ⎓ or ⏑ or ⎍.

7 Place a suitable cooking utensil on the cooking zone that you want to use.
The bottom of the cooking utensil and the surface of the cooking zone must be clean and dry.

8 Touch the selection control of the cooking zone you wish to use. The relevant indicator starts flashing.

9 Select a heat setting by touching the slider control.
Notes:
- You can modify the heat setting any time during cooking.
- If you do not choose a heat setting within 1 minute, the appliance will automatically switch off. To proceed, switch the cooktop on again by touching the on/off control ⏻.

10 **Unsuitable cookware:** The display flashes the error signal U alternating with the heat setting on the cooking zone display if:
- no pot has been placed on the selected cooking zone.
- the pot is not suitable for induction cooking.
- the pot is too small or not properly centred on the cooking zone.

Note: The cooking zone will not start operation unless there is a suitable pot on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pot is placed on it.

Switching off a single cooking zone

11 Touch the selection control of the cooking zone you want to switch off.

12 Turn the cooking zone off by touching the slider control to the left. The display shows: 0.

Switching off the whole appliance

13 Touch the on/off control ⏻.

Turn off the appliance at the main switch after each use. Do not wait until the hob turns off automatically.

Note:

A built-in cooling fan runs automatically to prevent the electronics from overheating. It will continue operation even after you have turned off the appliance. Do not switch off the power supply to the appliance while the fan is running!

Residual heat warning

14 The appliance features a residual heat indicator for each cooking zone.
The H indicator appears on the display after the cooking zone is switched off to indicate that the cooking zone is still hot. The indicator disappears when the surface has cooled to a safe temperature.

- **Hint:** If you want to heat further pots, use the hotplate that is still hot to save energy.

Boost function

15 **Starting:** Touch the heating zone selection control. Touch the boost control ⏫. The zone indicator shows 9. The power reaches maximum level.

16 **Cancelling:** Touch the heating zone selection control of which you wish to cancel the boost function.

Option A: Touch the boost control ⏫. The cooking zone reverts to its original setting.

Option B: Touch the slider control. The cooking zone will revert to the level you select.

- The function works in all cooking zones. The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

Keep-warm function

17 **Starting:** Touch the heating zone selection control.

18 Touch the keep warm control ≋:
1x (Display = –): Low keep warm level
2x (Display = =): Medium keep warm level
3x (Display = ≡): High keep warm level

Cancelling: Touch the heating zone selection control of which you wish to cancel the keep-wam function. Touch the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.

- The function works can be used on all cooking zones at the same time.

Flexible area

19 This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime. Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big, oval, rectangular and elongated pots/pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

20 **Large cooking zone:** To activate the flexible area as a single big zone, press the dedicated keys.

If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa),the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power. To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

21 **2 independent zones:** To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.

Safety mode (child lock)

22 To ensure the safety of children and to prevent unintended use, the appliance is equipped with an interlock device.

Locking:	Touch the child lock 🔒 to prevent children from switching on the hotplates. All keys (except the on/off control ⏻) are now disabled. The timer displays L0.
Unlocking:	Make sure the induction hob is turned on. Touch and hold the child lock 🔒 for a few seconds. You can now start using your induction hob.

TIMER FUNCTIONS

Using the timer as a kitchen timer

23 **Preparation:** Touch the on/off control ⏻ to switch on the appliance.

Note: You can use the kitchen timer without selecting any cooking zones.

Enter the timer mode: Touch timer control. 00 is shown in the timer display where touched. 00 flashes.

24 Set the time by touching the slider control.

25 Touch timer control again. 00 flashes.

26 Set the time by touching the slider control. Example: The timer is set at 05 minutes.

When the time is set, it will begin to count down immediately. The displays show the remaining time (Example: 35 minutes).

27 **Setting time finished:** An acousting signal sounds for 30 seconds. The timer control shows 00.

Setting the timer to turn a single cooking zone off

28 **Preparation:** Touch the on/off control ⏻ to switch on the appliance.

Touch the cooking zone selection control that you want to set the timer for.

29 Touch timer control. 00 is shown in the timer display where touched. 00 flashes.

30 Set the time by touching the slider control.

31 Touch timer control again. 00 flashes.

32 Set the time by touching the slider control. Example: The timer is set at 05 minutes.

When the time is set, it will begin to count down immediately. The displays show the remaining time (Example: 35 minutes). The timer indicator flashes for 5 seconds.

33 The red dot next to power level indicator indicating that the zone is selected.

34 **Setting time finished:** The corresponding cooking zone will be switched off automatically. The timer control shows 00.

Note: Other cooking zones will keep operating if they have been turned on previously.

Timer set to more than one cooking zone

35 When the time is set for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the timer (in remaining minutes). The dot of the corresponding zone flashes.

36 Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new timer and the dot of corresponding zone will flash.

Pause

37 **Pause cooking:** While the cooking zones are running, touch the ⏯ control. All displays show II. The appliance stops heating.

At this moment only the ⏯ and ⏻ controls can be operated.

38 **Restart cooking:** Touch ⏯ again. The displays shows the original setting and the cooking zones restart to heat.

COOKING GUIDELINES

- **Serious fire risk!** Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously.
- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat inside the pot.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 ˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour-thickened sauces below boiling point.

Hints for stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

ADDITIONAL INFORMATION

Over-temperature protection

This appliance is equipped with a temperature sensor and automatic shutdown system to protect the induction hob from damage. The temperature inside the induction hob is continuously monitored and the appliance will switch off automatically when a critical temperature is being measured.

Detection of small articles

When a cooking zone is switched on and a pot of unsuitable size, a non-magnetic pot (e.g. aluminium), or a small item (e.g. knife, fork, key) is detected on the appliance, it automatically enters standby-mode after 1 minute. The fan will keep cooling down the appliance for a further 1 minute.

Automatic shutdown functions

- **Shutdown function A:** Cooking zones with a suitable pot still on it will be shut down after a certain amount of time has elapsed. The time until shutdown depends on the heat level setting:

Power level	Keep warm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer	2	8 hours			4 hours			2 hours		

- **Shutdown function B:** When the pot is removed from the cooking zone but you forget to switch off the cooking zone the appliance stops heating immediately. The hob automatically switches off after 2 minutes.

TROUBLESHOOTING

Problem / Error code display	Possible Cause	Solution
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electric appliances.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls (→ *Child lock)*.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry. Use the ball of your finger when touching the controls.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pan does not heat up and it does not appear in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking (→ *Choosing the right cookware*). Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
Error code F1-F6.	Temperature sensor failure or other technical failure.	Contact your retailer.
Error code F9-FA, FC		
Error code E1/E2.	Abnormal supply voltage	Inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Error code E3-E5.	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect the hob.	Wait until the hob has cooled sufficiently. Then, switch on again.

CARE AND MAINTENANCE

Warning!

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact an official distributor or authorised dealer.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- For domestic use only.
- Never place the induction hob directly into water.
- Never place an empty pan on the hob as this might cause damage to the pan. The over-temperature protection might cause an automatic shutdown of the appliance.
- When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the glass surface.
- Occasionally check that nothing is obstructing the air inlet beneath the induction hob.
- If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply the appliance to avoid any possibility of electric shocks.
- Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they could damage the glass surface.
- Avoid banging pots and pans down on the hob.
  The glass surface is tough but not unbreakable.
- Do not leave metal objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.
- Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.
- Only clean the hob when it has cooled sufficiently.
- When the power to the cooktop is switched off, there will be no residual heat indication but the cooking zone may still be hot. Take extreme care!

Important:

- Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.
- Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.
- Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
- Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.
- Use only cleaning agents which are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners.

- The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of dirt	Cleaning method
Everyday soiling on glass (finger-prints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm but not hot. 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass.	**Important:** Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops. **Beware of hot cooking zone surfaces!** 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. • **Warning! Cut hazard**! When the safety cover is retracted, the blade of a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. **Note:** The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

INSTALLATION

Required accessories (not supplied)

- Phillips screwdriver
- Screwdriver
- Silicone
- Pencil and ruler/measuring tape

Preparation - Before you install the appliance, make sure that...

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the appliance is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be easily accessible to the customer with the hob installed.
- If the appliance is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- If the appliance is being connected directly to the mains, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the appliance.

Installation requirements

Caution!

- This appliance must be earthed.
- The induction hob must be installed by a suitably qualified person. Never try to install the appliance yourself.
- The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- The worktop should be at least 30 mm thick and made of a heat-resistant material.
- Do not install the appliance directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 ˚C at any point.

Electrical connection and alterations

Caution!

- Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.
- The cord should not be extended or folded into coil during operation.
- Adapters, multi-socket strips and extension leads must not be used.
- Overloading could result in a risk of fire.

Caution!

Before connecting to the power supply, check:

- The voltage meets requirements.
- The appliance uses an individual socket and does not share one with another electric appliance. A dedicated power protection switch must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Selection of installation equipment

39 Cut out the work surface according to the following sizes.

	OBH36731	OBH38731
L	590 mm	770 mm
W	520 mm	520 mm
H	60 mm	60 mm
D	56 mm	56 mm
A	560 mm	750 mm
B	490 mm	490 mm
X	50 mm (Min.)	50 mm (Min.)

- A minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.
- The thickness of the work surface must be at least 30 mm. Select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.
- The appliance must be well ventilated at all times. The air inlet and outlet shall not be blocked.

40 Observe the following sizes.

	OBH36731	OBH38731	
A	760 mm	760 mm	(= minimum safety distance between hotplate and cupboard above the hotplate)
B	50 mm	50 mm	
C	20 mm	20 mm	
D	Air intake	Air intake	
E	5 mm	5 mm	(= minimum for air exit)

- The induction hob must be well ventilated and the air inlet and outlet at the bottom of the appliance must not be blocked. The fan situated at the bottom of the hob must have sufficient space and flow of fresh air at all times.

41 Seal the cut edge of the worktop with heat resistant silicone.

Place the appliance into the cut out. Push down firmly to fit in place.

42 **Preparation:** Place the appliance on a stable, smooth surface (for example on the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the appliance.
Adjusting the bracket position: Fix the appliance on the work surface by screwing 4 brackets on the bottom of hob after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thicknesses.

43 The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

--

44 **Brown and Black = L - Live**

Blue and Grey = N - Neutral

Green/Yellow = ⏚ - Earth

The connection point must be placed in a position adjacent to the appliance so as to be readily accessible for an engineer in the event of a breakdown.

44

For UK only
A Switched Fused Connection Unit to BS 1363 Part 4 is recommended.
The fuse must be rated at 32 Amps.

Any permanent electrical installation must comply with the latest I.E.E. Regulations and local electricity company regulations. For your own safety a qualified electrician or contractor who is on the roll of the National Inspection Council for Electrical Installation Contracting (NICEIC) should undertake the electrical installation.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the consumer.
- The cable is not bent or compressed.
- The cable is checked regularly and replaced by authorised technicians.

SPECIFICATIONS

Model number	**OBH36731**		**OBH38731**	
Cooking zones	4		4	
Supply voltage	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Installed electric power	7200 W			
Product size L x W x H (mm)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Building-in dimensions A x B (mm)	560 x 490		750 x 490	
Power cable required for installation	H07RN-F 5G1.5mm^2		H07RN-F 5G1.5mm^2	
Table - Information for domestic electric hobs	**Symbol**	**Value**	**Value**	**Unit**
Model identification		OBH36731	OBH38731	-
Type of hob		Electric Hob		-
Number of cooking zones and/or areas		2		-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking areas		-
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	-		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Left: 22 x 40 Right: 22 x 40		cm cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	$EC_{electric}$ cooking	Cooking area: • left: rear • left: centre • left: front • right: rear • right: centre • right: front	 194.9 216.2 211.5 194.9 216.2 211.5	 Wh/kg Wh/kg Wh/kg Wh/kg Wh/kg Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	$EC_{electric}$ hob	207.5		Wh/kg
Standby/off power	P_S/P_O	0.39		W

DISPOSAL

The crossed-out wheeled bin logo requires the separate collection of waste electric and electronic equipment (WEEE). Electric and electronic equipment may contain dangerous and hazardous substances. Do not dispose of this appliance as unsorted municipal waste. Return it to a designated collection point for the recycling of WEEE. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your retailer or local authorities for more information.

Environmental protection

- In order to reduce total environmental impact (e.g. energy use) of the cooking process, please ensure the appliance is installed according to the instructions for installation. Always keep the operation place well ventilated.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- **Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.**
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Please ensure to dismantle the appliance according to the user manual when maintaining for non-destructive purposes. For re-installation, Follow all instructions for installation to avoid any damages.

FELICIDADES

Gracias por adquirir este producto **ok.**.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. LÉALAS CUIDADOSAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

1. **¡PRECAUCIÓN! ¡SUPERFICIE CALIENTE!**
2. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta cuando el producto esté funcionando. Toque los utensilios de cocina solo por las asas.

Niños

3. Este producto puede ser usado por niños mayores de 8 años, personas con capacidades mentales o sensoriales reducidas y sin experiencia o conocimientos en el uso del producto solo si lo hacen bajo supervisión o instrucción acerca del uso del producto de manera segura, comprendiendo los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del aparato por parte del usuario sin ningún tipo de supervisión.
4. Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la placa de vitrocerámica, tal como se describe en este manual (vale decir, utilizando los controles táctiles). No se confíe de la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando quite las sartenes.
5. No permita que los niños jueguen con el producto ni que se sienten, permanezcan de pie o escalen hacia él.
6. Los niños de menos de 8 años deberán mantenerse alejados, a no ser que estén continuamente vigilados.
7. No almacene elementos de interés para los niños en alacenas sobre el producto. Los niños que escalen hacia la placa de vitrocerámica podrían sufrir lesiones severas.
8. No deje a los niños solos ni sin supervisión en la zona donde se utiliza el producto.
9. Los niños o personas con discapacidades que limiten su capacidad de usar el producto deben tener a una persona responsable y competente que les enseñe a usar el producto. El instructor debe asegurarse de que puedan usar el producto sin dañarse a sí mismos o a su entorno.

Solo personas cualificadas pueden llevar a cabo la instalación y alteraciones del producto

10. Solo una persona cualificada debe instalar y conectar este dispositivo a tierra.
11. Las alteraciones al sistema de cableado doméstico se deben realizar solo por un electricista cualificado.
12. Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el producto.
13. Para evitar peligros, este producto debe instalarse siguiendo las instrucciones de instalación. No instalar el producto correctamente podría invalidar la garantía o reclamaciones de responsabilidad.
14. Este producto debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento con capacidades de total desconexión del suministro eléctrico.
15. No repare o cambie piezas del producto a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás reparaciones se deben llevar a cabo mediante un técnico cualificado.

Instalación: peligro de descarga eléctrica

16. Antes de realizar el mantenimiento o llevar a cabo algún trabajo, desconecte el producto de la alimentación.
17. Un buen sistema de conexión a tierra es esencial y obligatorio.
18. **Advertencia:** Debe haber medios de desconexión incorporados en el cableado fijo, siguiendo las reglas de cableado.

Riesgo de cortes: no seguir las precauciones de uso puede provocar lesiones o cortes

19. Tenga cuidado, los bordes del panel son afilados.
20. La hoja afilada de un raspador de vitrocerámica se expone cuando la cubierta de seguridad se retrae. Tenga extremo cuidado y almacénela siempre con seguridad y lejos del alcance de los niños.

Uso y mantenimiento: peligro de descarga eléctrica o muerte

21. No cocine sobre una placa de vitrocerámica rota o quebrada. Si la superficie de vitrocerámica se quiebra o agrieta, apague inmediatamente el producto desde el suministro eléctrico (toma de pared) y contacte a un técnico cualificado.

22. Apague la superficie de vitrocerámica antes de limpiarla o realizar el mantenimiento.
23. Si el cable de alimentación se daña, sólo un técnico cualificado debe cambiarlo.

Peligros para la salud de personas con implantes eléctricos: peligro de muerte

24. Este producto cumple con las normas de seguridad electromagnética. No obstante, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar a su médico o fabricante de implantes antes de usar este producto, para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.

Peligro de superficie caliente: no seguir las precauciones de uso puede provocar lesiones o cortes Mantenga a los niños alejados

25. Durante el uso, las piezas accesibles de este producto se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
26. No permita que su cuerpo, ropa u otros elementos aparte de los utensilios de cocina toquen el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
27. **Cuidado:** Los objetos de metal imantables sobre el cuerpo pueden calentarse al estar cerca de la placa de vitrocerámica. Las joyas de oro o plata no se verán afectadas.
28. Las asas de las sartenes podrían calentarse demasiado. Revise que las asas de las sartenes no estén sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
29. No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Otros consejos de seguridad importantes

30. **Ningún material o producto combustible debe colocarse jamás sobre este producto.**
31. Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté en uso. El exceso de temperatura provoca humo y salpicaduras de grasa que podrían encenderse.
32. **Advertencia:** Cocinar en una placa con grasa o aceite, dejándola sin supervisión, puede ser peligroso y provocar un incendio. **Jamás** intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el producto y luego cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.
33. Jamás utilice su producto como una superficie de almacenamiento o trabajo.
34. Jamás deje objetos o utensilios sobre el producto.
35. No coloque ni deje objetos imantables (como tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3) cerca del producto, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
36. Jamás utilice su producto para entibiar o calentar una habitación.
37. No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de vitrocerámica.
38. No utilice sartenes con bordes dentados o irregulares, ya que esto puede rayar el vidrio de la superficie.
39. Los objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa ya que pueden calentarse.
40. Los dispositivos no están hechos para funcionar con un temporizador externo ni sistema de control remoto separado.
41. Después de usar, apague la placa mediante su control y no se confíe del detector de sartenes.
42. **Advertencia: Peligro de incendio:** No almacene elementos sobre las superficies de cocina.
43. **Advertencia:** Utilice solo protectores diseñados por el fabricante del producto de cocina o que estén indicados por el fabricante del producto en las instrucciones como protecciones aptas. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Limpieza

44. No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de vitrocerámica.
45. No utilice estropajos u otros agentes de limpieza abrasivos para limpiar su placa de vitrocerámica, ya que estos pueden rayar el vidrio de inducción.

Uso previsto

46. Este aparato está previsto para un uso doméstico o similar, como:
    - áreas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
    - granjas;
    - por clientes en hoteles, moteles y otro tipo de ambientes residenciales;
    - ambientes de bed and breakfast
    - Se debe tener cuidado de no tocar los elementos generadores de calor.

USO PREVISTO

Este producto sirve exclusivamente para preparar alimentos utilizando utensilios de cocina aptos.

COMPONENTES

Desdoble las páginas frontal y posterior para ver ilustraciones del producto.

A	Zona de cocción A (1800 W / 3000 W)	F	Zona flexible (3000 W / 4000 W)	O	Control de pausa
B	Zona de cocción B (1800 W / 3000 W)	G	Placa de vidrio	J	Control del bloqueo para niños
C	Zona de cocción C (1800 W / 3000 W)	H	Panel de control	I	Control de encendido/apagado
D	Zona de cocción D (1800 W / 3000 W)	L	Control táctil deslizable de la energía/temporizador	M	Control de la función mantener tibio
E	Zona flexible (3000 W / 4000 W)	N	Controles de selección de la zona calefactora	K	Control de potencia extra

ANTES DEL PRIMER USO

1 Saque cualquier película protectora que pueda haber en la placa de vidrio. Limpie la superficie (→ *Limpieza y mantenimiento*).

FUNCIONAMIENTO

2 Los controles responden al tacto, por lo que no necesita ejercer ninguna presión. Utilice las yemas de sus dedos, no las puntas.

Escuchará un "bip" cada vez que se registre un toque.

Asegúrese de que los controles siempre estén limpios, secos y que no haya objetos (como utensilios o telas) cubriéndolos. Incluso una delgada película de agua podría hacer que los controles sean difíciles de usar.

3 **¡Advertencia!** Siempre levante las sartenes de la placa de inducción. No deslice los utensilios de cocina sobre la superficie. Esto podría dañar la placa de vidrio.

4 Coloque utensilios de cocina aptos sobre el espacio para cocinar.
Apto: Ollas o sartenes planas hechas de acero (inoxidable), forjado o esmaltado.

Tipos y tamaños recomendados para los utensilios de cocina			
Material	Utensilios de cocina con fondo hecho en hierro o acero inoxidable magnético.		
Forma	Utensilios de cocina con fondo plano.		
Tamaño	**Zona de cocción**	**Diámetro inferior mínimo del utensilio de cocina**	**Diámetro inferior máximo del utensilio de cocina**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Zonas flexibles	22 cm	22 x 40 cm

5 **No apto:** Utensilios inestables o fáciles de inclinar. Ollas o sartenes hechas de cerámica, vidrio, aluminio o acero inoxidable imantado.

Utensilios de cocina no aptos		
Material	Utensilios hechos de cerámica, vidrio, aluminio, cobre.	
Forma	Utensilios sin un fondo plano (redondeado).	
Tamaño	**Zona de cocción**	**Diámetro del utensilio de cocina**
	A, B, C, D	< 14 cm o > 22 cm
	Zonas flexibles	< 22 cm o > 22 x 40 cm

6 **Encendido del aparato:** Toque el control de encendido/apagado ⏻.

Una señal acústica indica que el producto ha ingresado al modo de espera.
- El control del temporizador indica: 00.
- Los controles de selección de la zona de calor indican ⎓ o ⏑ o ⎍.

7 Coloque un utensilio de cocina apto sobre la zona de cocción que desea utilizar.
El fondo del utensilio de cocina y la superficie de la zona de cocción deben estar limpios y secos.

8 Toque el control de selección de la zona de cocción que desea utilizar. El indicador pertinente comienza a parpadear.

9 Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizable.
Notas:
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Si no selecciona un ajuste de calor dentro de 1 minuto, el producto se apagará automáticamente. Para continuar, encienda nuevamente la placa de vitrocerámica tocando el control de encendido/apagado ⏻.

10 **Utensilios de cocina no aptos:** La pantalla indica la señal de error U parpadeante, alternada con el ajuste de calor en la pantalla de la zona de cocción si:
- no se ha colocado ninguna olla en la zona de cocción seleccionada.
- la olla no es apta para cocinar por inducción.
- la olla es demasiado pequeña o no está bien centrada sobre la zona de cocción.

Nota: La zona de cocción no empezará a funcionar a menos que coloque una olla apta sobre dicha zona. La pantalla se apagará automáticamente tras 1 minuto en caso de que no se coloque una olla apta.

Cómo apagar únicamente una zona de cocción

11 Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar.

12 Apague la zona de cocción tocando el control deslizable de la izquierda. La pantalla indica: 0.

Cómo apagar el aparato completo

13 Toque el control de encendido/apagado ⏻.

Apague el aparato desde el interruptor principal tras cada uso. No espere hasta que la placa se apague automáticamente.

Nota:

Un ventilador de refrigeración integrado funciona automáticamente para evitar que los sistemas electrónicos se sobrecalienten. Seguirá funcionando incluso después de haber apagado el producto. No corte el suministro de energía al producto cuando el ventilador esté encendido.

Advertencia sobre calor residual

14 El aparato posee un indicador de calor residual en cada zona de cocción.
El indicador H aparece en la pantalla después de que se apaga la zona de cocción, para indicar que dicha zona sigue caliente. El indicador desaparece cuando la superficie se ha enfriado hasta alcanzar una temperatura segura.

- **Consejo:** Si quiere calentar más ollas, utilice la placa que aún está caliente, para así ahorrar energía.

Función de potencia extra

15 **Encendido:** Toque el control de selección de la zona calefactora. Toque el control de potencia extra ⩓. El indicador de zona muestra 8. La potencia alcanza el máximo nivel.

16 **Cancelación:** Toque el control de selección de la zona calefactora donde desee detener la función de potencia extra.

Opción A: Toque el control de potencia extra ⩓. La zona de cocción vuelva a su ajuste original.

Opción B: Toque el control deslizable. La zona de cocción volverá al nivel que seleccionó.

- Esta característica está presente en todas las zonas de cocción. La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.

Función para mantener alimentos tibios

17 **Encendido:** Toque el control de selección de la zona calefactora.

18 Toque el control para mantener alimentos tibios ≋:
1x (pantalla = –): Nivel de tibieza bajo
2x (pantalla = =): Nivel de tibieza medio
3x (pantalla = ≡): Nivel de tibieza alto

Cancelación: Toque el control de selección de la zona calefactora donde desee detener la función para mantener alimentos tibios. Toque el control deslizable para que la zona de cocción vuelva al nivel que seleccionó.

- Esta característica se puede usar en todas las zonas de cocina al mismo tiempo.

Zona flexible

19 Esta zona se puede utilizar como una zona individual o como dos distintas, según sus necesidades. La zona flexible está compuesta de dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Al trabajar en una zona individual, el utensilio de cocina se mueve de una zona a otra dentro de la zona flexible, mantenimiento el mismo nivel de potencia que tenía la zona donde el utensilio se encontraba en primer lugar; además, la zona que no está cubierta por el utensilio de cocina se apaga automáticamente.

Importante: Asegúrese de colocar los utensilios centrados sobre la zona de cocción individual. En caso de usar ollas o sartenes grandes, ovaladas y alargadas, asegúrese de que estos utensilios estén centrados sobre la zona de cocción que cubre ambas cruces.

20 **Zona de cocción grande:** Para usar la zona flexible como una sola zona grande, presione los botones correspondientes.

Si la olla se mueve desde la parte frontal a la posterior (o vice-versa), la zona flexible automáticamente detecta la nueva posición manteniendo la misma potencia. Para agregar otra olla, presione nuevamente los botones correspondientes, para detectar los utensilios.

21 **2 zonas independientes:** Para utilizar la zona flexible como dos zonas distintas con diferentes ajustes de potencia, presione los botones correspondientes.

Modo seguro (bloqueo contra niños)

22 Para garantizar la seguridad de los niños y para evitar el uso accidental, este aparato posee un dispositivo de bloqueo.

Bloqueo:	Toque el bloqueo para niños 🔒 para evitar que éstos enciendan las placas. Se desactivan todos los botones (salvo el control de encendido/apagado ⏻). El temporizador indica LO.
Desbloqueo:	Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida. Mantenga presionado el bloqueo para niños 🔒 durante algunos segundos. Ya puede comenzar a usar su placa de inducción.

FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

Uso del temporizador como un reloj de cocina

23 **Preparación:** Presione el control de encendido/apagado ⏻ para encender el aparato.

Nota: Puede usar el reloj de cocina sin necesariamente seleccionar alguna de las zonas de cocción.

Entre al modo temporizador: Toque el control del temporizador: ⏱ aparece en la pantalla del temporizador donde haya tocado. ▯ parpadea.

24 Establezca el tiempo tocando el control deslizable.

25 Toque nuevamente el control del temporizador: ⏱ parpadea.

26 Establezca el tiempo tocando el control deslizable. Ejemplo: El temporizador está configurado en 95 minutos.

Cuando el tiempo esté establecido, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla indica el tiempo restante (Ejemplo: 35 minutos).

27 **Tiempo concluido:** Sonará una señal acústica cada 30 segundos. El control del temporizador indica ▯ ▯.

Cómo configurar el temporizador para que apague una zona de cocción individual

28 **Preparación:** Presione el control de encendido/apagado ⏻ para encender el aparato.

Toque el control de selección de la zona de cocción donde desee configurar el temporizador.

29 Toque el control del temporizador: ⏱ aparece en la pantalla del temporizador donde haya tocado. ▯ parpadea.

30 Establezca el tiempo tocando el control deslizable.

31 Toque nuevamente el control del temporizador: ⏱ parpadea.

32 Establezca el tiempo tocando el control deslizable. Ejemplo: El temporizador está configurado en 95 minutos.

Cuando el tiempo esté establecido, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla indica el tiempo restante (Ejemplo: 35 minutos). El indicador del temporizador parpadea 5 segundos.

33 El punto rojo que está al lado del indicador del nivel de potencia indica que la zona se ha seleccionado.

34 **Tiempo concluido:** La zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. El control del temporizador indica ▯ ▯.

Nota: Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si es que se han encendido anteriormente.

Temporizador configurado para más de una zona de cocción

35 Cuando el tiempo se configura en varias zonas de cocción simultáneamente, se encienden los puntos decimales de las zonas de cocción pertinentes. La pantalla muestra el temporizador (en minutos restantes). El punto de la zona correspondiente parpadea.

36 Cuando la cuenta atrás llegue a cero, la zona correspondiente se apagará. Luego, indicará el nuevo temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

Pausa

37 **Pausar la cocción:** Con las zonas de cocción funcionando, toque el control ⏯. Todas las pantallas indican ⏸. El aparato deja de calentar.

En este punto, solo se pueden usar los controles ⏯ y ⏻.

38 **Reiniciar la cocción:** Toque nuevamente ⏯. La pantalla muestra el ajuste original y las zonas de cocción vuelven a calentar.

PAUTAS DE COCINA

- **¡Grave riesgo de incendio!** Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encienden espontáneamente.
- Cuando la comida hierva, reduzca la temperatura.
- Utilice una tapa para reducir los tiempos de cocción y ahorrar energía al retener el calor dentro de la olla.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa, para así disminuir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar en un ajuste alto y redúzcalo a medida que la comida vaya calentándose.

Cocción a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85 ˚C, cuando las burbujas suben ocasionalmente hacia la superficie del líquido de cocción. Esto es clave para preparar deliciosas sopas y suaves estofados, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar más de la cuenta los alimentos. Las salsas espesadas con harina y hechas en base a huevo también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.

Consejos para saltear

1. Seleccione un wok plano compatible con cocinas de inducción, o bien una sartén para freír que sea grande.
2. Tenga todos los alimentos y equipos listos. El salteado debe ser rápido. Si está cocinando grandes cantidades, cocine los alimentos en varios montones pequeños.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero las carnes, déjelas a un lado y manténgalas tibias.
5. Saltee los vegetales. Cuando estén calientes y aún crujientes, baje el ajuste de la zona de cocción, vuelva a poner la carne en la sartén y agregue su salsa.
6. Mezcle los ingredientes con calma, para asegurarse de que se calienten bien.
7. Sirva inmediatamente.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Protección contra temperatura excesiva

Este aparato está equipado con un sensor de temperatura y un sistema de apagado automático para proteger a las placas de inducción contra daños. La temperatura interna de la placa se monitorea continuamente y el aparato se apaga automáticamente cuando se alcanza una temperatura crítica.

Detección de artículos pequeños

Cuando una zona de cocción se enciende y se coloca sobre ella una olla de tamaño no apto, una olla no magnética (por ejemplo, de aluminio), o bien un elemento pequeño (cuchillos, tenedores, llaves, etc.), el aparato detecta la situación e entra automáticamente en modo de espera después de 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando al producto durante 1 minuto más.

Funciones del apagado automático

- **Función de apagado A:** Las zonas de cocción con una olla apta sobre ellas se apagarán después de un cierto tiempo. El tiempo de espera hasta el apagado depende del nivel de calor del ajuste:

Nivel de potencia	Mantener caliente	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado	2	8 horas			4 horas			2 horas		

- **Función de apagado B:** Cuando la olla se saca de la zona de cocción, pero usted se olvida de apagarla, el aparato deja de calentar inmediatamente. La placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de problema / error indicado en la pantalla	Posible causa	Solución
La placa no se enciende.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro de alimentación y que esté encendida. Revise el fusible de su casa que corresponda al aparato. Revise si se trata de un corte de energía, probando utilizar otros aparatos eléctricos.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles (→ *Bloqueo para niños)*.
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Podría haber una delgada película de agua sobre los controles, o bien puede que esté usando la punta de sus dedos en vez de las yemas para tocar los controles.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca. Utilice las yemas de sus dedos para usar los controles.
Algunas sartenes hacen ruidos como de quebraduras o similares.	Podría tener que ver con los materiales de su utensilio (capas de distintos metales que vibran de manera diferente).	Esto es algo normal y no se trata de ninguna falla.
La placa de inducción emite un zumbido al usarla en un ajuste de calor alto.	Esto lo provoca la tecnología de inducción.	Se trata de algo normal, aunque el ruido debe reducirse o desaparecer completamente al disminuir la potencia.
El ventilador hace un ruido que proviene de la placa de inducción	Su placa de inducción incluye un ventilador integrado para evitar que los sistemas se sobrecalienten. Podría seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa.	Se trata de algo normal que no requiere ninguna acción. No apague la placa de inducción desconectándola de la energía mientras el ventilador esté funcionando.
La sartén no se calienta y no aparece en la pantalla.	La placa de inducción no la detecta porque no es un utensilio apto para cocinar por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o porque no está centrada sobre ella.	Use utensilios aptos para cocinar por inducción (→ *Cómo seleccionar los utensilios correctos*). Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
Código de error F1-F6.	Falla del sensor de temperatura u otra falla técnica.	Contacte a su vendedor.
Código de error F9-FA, FC		
Código de error E1/E2.	Tensión anormal del suministro eléctrico.	Inspeccione si el suministro eléctrico es normal o no. Vuelva a encender cuando el suministro eléctrico sea normal.
Código de error E3-E5.	La placa de inducción se ha sobrecalentado y apagado para así protegerse a sí misma.	Espere hasta que la placa se haya enfriado lo suficiente. Luego, vuelva a encender el aparato.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

¡Advertencia!
Corte el suministro eléctrico antes de realizar trabajos de mantenimiento. En caso de falla, contacte a un distribuidor oficial o distribuidor autorizado.

- Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por uno especial o por uno que provea el fabricante o su agente de servicios.
- Exclusivamente para uso doméstico.
- Jamás coloque la placa de inducción directamente en agua.
- Jamás coloque una sartén vacía sobre la placa, ya que esto podría dañar la sartén. La protección contra temperatura excesiva podría provocar el apagado automático del aparato.
- Cuando una zona de cocción ha estado encendida por un largo periodo de tiempo, la superficie permanece caliente durante un rato tras terminar; por lo tanto, no toque la superficie de vidrio.
- Ocasionalmente, revise que no haya nada obstruyendo la entrada de aire debajo de la placa de inducción.
- Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación eléctrica del aparato para evitar cualquier posibilidad de descarga eléctrica.
- No coloque recipientes duros o disparejos sobre la placa, ya que podría dañar la superficie de vidrio.
- Evite golpear las ollas y sartenes sobre la placa.
  La superficie de vidrio es dura, pero no indestructible.
- No deje objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa, ya que pueden calentarse.
- No almacene detergentes o materiales inflamables debajo de la placa.
- Limpie la placa sólo cuando se haya enfriado lo suficiente.
- Al cortar la energía de la placa, no se indicará si hay o no calor residual, pero la zona de cocción seguirá estando caliente. ¡Tenga extremo cuidado!

Importante:

- Estropajos duros, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza abrasivos/duros podrían rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para revisar si su limpiador o estropajo es apto o no.
- Estropajos duros, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza abrasivos/duros podrían rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para revisar si su limpiador o estropajo es apto o no.
- Jamás deje residuos de limpieza sobre la placa, ya que el vidrio podría mancharse.
- Limpie la placa después de cada uso. Esto evitará que los derrames se quemen en la cerámica.
- Utilice solo agentes de limpieza aptos para vitrocerámica. Siga las instrucciones de limpieza del empaque.

Jamás utilice:

- Líquidos de limpieza sin diluir.
- Detergentes hechos para lavavajillas.
- Agentes abrasivos.
- Agentes de limpieza fuertes, tales como spray para hornos o quitamanchas.
- Esponjas abrasivas.
- Limpiadores a alta presión o con vapor a chorro.

- La superficie de la placa se puede limpiar fácilmente con el siguiente método:

Tipo de suciedad	Método de limpieza
Manchas cotidianas sobre el vidrio (huellas digitales, manchas de alimentos o derrames de contenido no azucarado).	1. Apague la placa de inducción. 2. Aplique limpiador para placas mientras el vidrio sigue tibio, pero no caliente. 3. Enjuague y seque con un paño limpio o toalla de papel.
Derrames de alimentos, alimentos derretidos y derrames de alimentos azucarados calientes sobre el vidrio.	**Importante:** Limpie las manchas provocadas por alimentos derretidos o derrames azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, podrían ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie de vidrio. Sáquelas inmediatamente con una espátula, cuchillo de paleta o espátula con filo apta para placas de vitrocerámica. **¡Tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción!** 1. Apague la placa de inducción desconectándola de la toma de corriente. 2. Sostenga la hoja o utensilio a un ángulo de 30° y raspe los alimentos hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie el derrame con un paño para secar platos o con una toalla de papel. • **¡Advertencia! ¡Peligro de cortes**! Cuando la cubierta de seguridad está retraída, aparece el filo del raspador, el cual es afilado como un cuchillo Tenga extremo cuidado y almacénelo siempre en un lugar seguro, alejado de los niños.
Derrames sobre los controles táctiles.	1. Apague la placa de inducción. 2. Empape el derrame. 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño húmedos. 4. Seque toda la zona usando toalla de papel. **Nota:** La placa podría emitir un "bip" y apagarse sola; además, los controles táctiles podrían no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa.

INSTALACIÓN

Accesorios necesarios (no incluidos)
- Destornillador Phillips
- Destornillador
- Silicona
- Lápiz y regla o cinta de medir

Preparación: antes de instalar el aparato, asegúrese de que...
- La superficie de trabajo está cuadrada y nivelada; además, no hay estructuras que interfieran con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si el aparato se instala sobre un horno, tal horno debe tener un ventilador integrado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y regulaciones pertinentes.
- Se incorpora un interruptor aislado en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las reglas y regulaciones de cableado locales, el cual proporciona una desconexión completa de la alimentación. El interruptor de aislamiento debe ser de fácil acceso para el usuario.
- Si el producto se instala sobre una cajonera o alacena, debe haber una barrera de protección térmica instalada debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento debe estar aprobado y proporcionar una separación de contacto con una brecha de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fases], si las reglas de cableado local permiten esta variación de los requisitos).
- Si el producto se está conectando directamente a la fuente de alimentación, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- Debe consultar a sus autoridades de construcción y regulaciones locales por cuanto a la instalación.
- Debe utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como, por ejemplo, azulejos de cerámica) en las paredes cercanas al aparato.

Requisitos de instalación

¡Precaución!
- Este producto debe tener conexión a tierra.
- Una persona cualificada debe instalar la placa de inducción. Jamás intente reparar el aparato usted mismo.
- La placa de inducción no se debe instalar sobre refrigeradores, congeladores, lavavajillas o secadoras.
- La pared y la zona por sobre la placa deben ser capaces de resistir el calor.
- La superficie de trabajo debe ser de al menos 30 mm de grosor y estar hecha de un material resistente al calor.
- No instale el aparato directamente sobre un lavavajillas, refrigerador, congelador, máquina lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de manera tal que su temperatura no sobrepase los 75 ˚C en ningún momento.

Conexión eléctrica y alteraciones

¡Precaución!

- Revise junto a un electricista si el cableado doméstico es apto antes de realizar cambios. Toda alteración debe llevarla a cabo sólo un electricista cualificado.
- El cable no debe extenderse ni enrollarse durante el funcionamiento
- No se deben usar adaptadores, cables extensores con varios conectores ni guías de extensión.
- Una sobrecarga podría provocar un incendio.

¡Precaución!

Antes de conectar a la energía, revise:

- Que el voltaje cumpla con los requisitos.
- Que el aparato utilice una toma de corriente individual y que no comparta ninguna con otro aparato eléctrico. Debe haber un interruptor de protección eléctrica incorporado en el cableado fijo, siguiendo las reglas de cableado.

Selección del equipo de instalación

39 Revise la superficie de trabajo según los siguientes tamaños.

	OBH36731		OBH38731	
L	590	mm	770	mm
W	520	mm	520	mm
H	60	mm	60	mm
D	56	mm	56	mm
A	560	mm	750	mm
B	490	mm	490	mm
X	50	mm (Min.)	50	mm (Min.)

- Se debe mantener un espacio mínimo de 50 mm en torno al orificio.
- El grosor de la superficie de trabajo debe ser al menos 30 mm. Seleccione un material con superficie resistente al calor para evitar deformaciones provocadas por el calor que genera la placa.
- El aparato debe estar bien ventilado en todo momento. Las entradas y salidas de aire no deben estar obstruidas.

40 Tenga en cuenta los siguientes tamaños.

	OBH36731		OBH38731		
A	760	mm	760	mm	(= distancia de seguridad mínima entre la placa de inducción y la alacena, por sobre la placa)
B	50	mm	50	mm	
C	20	mm	20	mm	
D	Toma de aire		Toma de aire		
E	5	mm	5	mm	(= mínimo para la salida de aire)

- La placa de inducción debe estar bien ventilada y tanto las entradas como salidas de aire en su parte inferior no deben estar obstruidas. El ventilador ubicado en la parte inferior de la placa debe tener espacio y flujo de aire suficientes en todo momento.

41 Selle el borde de corte de la superficie de trabajo con silicona resistente al calor.

Coloque el aparato sobre los cortes realizados. Presione con firmeza para que calce en su lugar.

42 **Preparación:** Coloque el aparato sobre una superficie estable y lisa (por ejemplo, sobre el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que salen del producto.
Ajuste de la posición de la abrazadera: Fije el aparato sobre la superficie de trabajo, atornillando 4 abrazaderas en la parte inferior de la placa tras la instalación. Ajuste la posición de la abrazadera según sea necesario, para que se adapte al grosor de la encimera.

43 Los cables tienen colores según el siguiente código:

--

44 **Café y negro = L - Vivo**

Azul y gris = N - Neutro

Verde/amarillo = ⏚ - Tierra

El punto de conexión debe colocarse en posición adyacente al producto, de manera que se pueda acceder fácilmente a él en caso de una descompostura.

44

Solo para el Reino Unido
Se recomienda una unidad de conexión con fusible conmutado a BS 1363 Parte 4.
Este fusible debe ser de 32 Amps.

Cualquier instalación eléctrica permanente debe cumplir con la regulación I.E.E. más reciente. Regulaciones generales y regulaciones de la compañía eléctrica local. Por su propia seguridad, quien debe encargarse de la instalación eléctrica debe ser un electricista o contratista cualificado registrado en el Consejo nacional de inspección de contratos en instalaciones eléctricas (NICEIC).

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

- El cable de energía no sea accesible a través de las puertas de la alacena o cajoneras.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los muebles hacia la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea de fácil acceso para el consumidor.
- El cabe no esté doblado ni comprimido.
- El cabe se revise regularmente y sea reemplazado sólo por técnicos autorizados.

ESPECIFICACIONES

Número de modelo	**OBH36731**		**OBH38731**	
Zona de cocción	4		4	
Voltaje de entrada	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Potencia eléctrica instalada	7200 W			
Dimensiones (Largo x Ancho x Alto, en mm)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Dimensiones de la construcción A x B (mm)	560 x 490		750 x 490	
Se requiere el cable de alimentación para la instalación	H07RN-F 5G1.5mm²		H07RN-F 5G1.5mm²	
Tabla: información sobre las placas eléctricas domésticas	**Símbolo**	**Valor**	**Valor**	**Unidad**
Identificación del modelo		OBH36731	OBH38731	-
Tipo de placa		Placa de inducción eléctrica		-
Números de zonas o áreas de cocción		2		-
Tecnología calefactora (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas sólidas)		Placas de inducción		-
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil según la zona de cocción eléctrica calentada, redondeado al múltiplo más cercano de 5 mm	Ø	-		cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: largo y ancho de la superficie útil según la zona o área de cocción eléctrica calentada, redondeado al múltiplo más cercano de 5 mm	L W	izquierda : 22 x 40 derecha : 22 x 40		cm
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por Kg	$EC_{electric}$ cooking	Zona de cocción: • izquierda: detrás 194,9 • izquierda: centro 216,2 • izquierda: derecha 211,5 • derecha: detrás 194,9 • derecha: centro 216,2 • derecha: derecha 211,5		Wh/Kg
Consumo energético de la placa, calculado por Kg	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/Kg
En espera / apagado	P_S/P_O	0,39		W

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

La imagen del contenedor de basura tachado, indica la recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos (RAEE). El material eléctrico y electrónico puede contener sustancias peligrosas. No coloque este aparato como residuo junto a la basura doméstica. Devuélvalo a un punto de recogida designado para el reciclaje de RAEE. De este modo, ayudará a conservar recursos y a proteger el medio ambiente. Para más información, póngase en contacto con su distribuidor o sus autoridades locales.

Protección medioambiental

- Para reducir el impacto ambiental total (uso de energía) del proceso de cocción, asegúrese de que el aparato se instale según las instrucciones pertinentes. Mantenga siempre el lugar de operación bien ventilado.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la placa de vitrocerámica, tal como se describe en este manual (utilizando los controles táctiles). No se confíe de la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando saque las sartenes.

- **Apague la superficie de vitrocerámica antes de limpiarla o realizar el mantenimiento.**
- No repare o cambie piezas del producto a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás reparaciones se deben llevar a cabo mediante un técnico cualificado.
- Asegúrese de desarmar el aparato según el manual del usuario, para no destruirlo cuando deba realizar el mantenimiento. Para volver a instalarlo evitando daños, siga todas las instrucciones de instalación.

TOUTES NOS FÉLICITATIONS

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de ce produit **ok.**.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ LE PRÉSENT MANUEL AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

1. **ATTENTION ! SURFACE CHAUDE !**
2. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Touchez l'article culinaire en tenant ses poignées uniquement.

Enfants

3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances sous la surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et après avoir compris les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
4. Éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson après utilisation, tel que décrit dans ce manuel (c.à d, à l'aide des commandes tactiles). N'attendez pas que l'arrêt des zones de cuisson se fasse par la fonction de détection de casseroles lorsque vous retirez celles-ci.
5. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil ou de s'assoir, de se tenir débout ou de monter dessus.
6. Les enfants de moins de 8 ans doivent se tenir à l'écart de l'appareil ou être en permanence surveillés à proximité de l'appareil.
7. Ne conservez pas d'articles envers lesquels les enfants pourraient être attirés dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants montant sur la plaque de cuisson pourraient être grièvement blessés.
8. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'application est utilisée.
9. Les enfants ou les personnes présentant un handicap limitant leur capacité d'utiliser l'appareil doivent le faire sous la surveillance d'une personne compétente et responsable qui pourrait leur apprendre à l'utiliser. La personne décrivant l'utilisation de l'appareil doit être satisfaite de leur degré d'utilisation de l'appareil sans risque envers eux-même ou l'environnement.

L'installation et les modifications doivent être effectuées par des personnes qualifiées uniquement

10. Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée uniquement.
11. Toute modification du système de câblage domestique doit être apportée uniquement par un électricien qualifié.
12. Communiquez cette information à la personne responsable de l'installation de l'appareil.
13. Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé selon les instructions fournies. L'installation incorrecte de cet appareil peut annuler la garantie ou les recours en responsabilité.
14. Cet appareil devrait être connecté à un circuit intégrant un commutateur d'isolation permettant le débranchement complet de la source d'alimentation.
15. Ne pas réparer ou remplacer des pièces de l'appareil sauf indication spécifique dans le manuel. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Installation - risque de choc électrique

16. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique avant d'effectuer des réparation ou de la maintenance.
17. Le raccordement à un système de câblage mis à la terre adapté est essentiel et obligatoire.
18. **Avertissement :** Un dispositif pour le débranchement doit être intégré dans le câblage fixe, en conformité avec les règles de câblage.

Risques de coupe - Le manque de vigilance lors de l'utilisation pourrait conduire à des blessures ou des coupures

19. Faites attention, les extrémités des panneaux sont aiguisées
20. La lame aiguisée du racleur de la plaque de cuisson est exposée lorsque la protection de sécurité est rétractée. Procédez avec vigilance et conservez toujours l'article de manière sûre et hors de la portée des enfants.

Utilisation et maintenance - Risque de choc électrique ou de décès

21. Ne pas cuisinez sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez immédiatement l'appareil au niveau de la source d'alimentation électrique (commutateur mural) et contactez un technicien qualifié.

22. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant le nettoyage ou l'entretien.
23. Si le câble électrique est endommagé, il devra être remplacé par un technicien qualifié uniquement.

Risques de santé pour les personnes présentant des implants électriques - Risque de décès

24. Cet appareil est conformes aux standards de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes possédant des implants cardiaques de type pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) devraient consulter leur médecin ou le fabricant des implants avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leur implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Risques liés à la surface brûlante - Le manque de vigilance lors de l'utilisation pourrait conduire à des blessures ou des coupures Tenir à l'écart des enfants

25. Lors de l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
26. Vous devez éviter le contact de votre corps, de vos vêtements ou tout autre objet autre que les ustensiles de cuisson avec la surface du verre à induction avant que la surface ne soit complètement froide.
27. **Mise en garde :** Les objets métalliques magnétisables portés sur le corps pourraient devenir brûlants à proximité de la plaque de cuisson. Les bijoux en argent ou en or ne seront pas affectés.
28. Les poignées des poêles pourraient devenir brûlants. Vérifiez que les poignées ne dépassent pas sur d'autres surfaces de cuisson allumées. Tenir les poignées hors de la portée des enfants.
29. Ne pas suivre cette recommandation pourrait entrainer des brûlures ou des échaudages.

Autres recommandations de sécurité importantes

30. **Aucun produit ou matériau combustible ne devrait être placé sur cet appareil à aucun moment.**
31. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Le débordement en cas de cuisson provoque la fumée et des éclaboussures de graisse pouvant prendre feu.
32. **Avertissement :** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec des graisses ou des huiles pourrait être dangereuse et provoquer des incendies. **Ne jamais** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Vous devez éteindre l'appareil et couvrir la flamme, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
33. Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
34. Ne jamais laisser des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
35. Ne jamais placer ou laisser des objets magnétisables (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou des objets électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
36. Ne jamais utiliser votre appareil pour chauffer la pièce.
37. Ne jamais placer ou faire tomber des objets lourds sur la plaque de cuisson.
38. Ne jamais utiliser des casseroles avec des extrémités ébréchées ni tirer des casseroles sur la surface du verre à induction, ceci pouvant endommager le verre en le rayant.
39. Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson car ils pourraient devenir chauds.
40. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance distinct.
41. Après utilisation arrêtez la plaque de cuisson à l'aide des commandes et ne laissez pas l'arrêt se faire par le détecteur de casserole.
42. **Avertissement : Risque d'incendie !** Ne conservez pas d'objets sur la surface de cuisson.
43. **Avertissement :** Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil, recommandées par celui-ci dans les instructions ou intégrées dans l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents

Nettoyage

44. Ne pas utiliser de produit de nettoyage à la vapeur pour la plaque de cuisson.
45. Ne pas utiliser des produits à récurer ou des agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson car ils pourraient endommager le verre à induction.

Utilisation prévue

46. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et d'autres applications similaires comme :
- petit espace cuisine dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements professionnels ;
- maisons de campagne ;
- par des clients dans des hôtels, motels ou autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type maison d'hôtes.
- Évitez de toucher les éléments de chauffage.

UTILISATION PRÉVUE

Cet appareil est utilisé exclusivement pour préparer des repas en utilisant des ustensiles de cuisson adaptés.

ÉLÉMENTS

Dépliez la page avant et la page arrière pour consulter les illustrations relatives au produit.

A	Surface de cuisson A (1800 W / 3000 W)	F	Zone flexible (3000 W / 4000 W)	O	Commande pause
B	Surface de cuisson B (1800 W / 3000 W)	G	Plaque en verre	J	Verrouillage enfant
C	Surface de cuisson C (1800 W / 3000 W)	H	Panneau des commandes	I	Commande Marche/Arrêt
D	Surface de cuisson D (1800 W / 3000 W)	L	Commande tactile coulissante Marche/Minuteur	M	Commande Maintien au chaud
E	Zone flexible (3000 W / 4000 W)	N	Commandes de sélection de la surface de chauffage	K	Commande Booster

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1 Retirez toute pellicule protectrice pouvant se trouver encore sur la plaque en verre. Nettoyer la surface (→ *Nettoyage et entretien*).

FONCTIONNEMENT

2 Les commandes sont tactiles, vous ne devez pas appliquer de pression. Utilisez votre doigt et non seulement la pointe.

Vous entendrez un bip à chaque fois que la touche est activée.

Veillez à ce que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'aucun objet (ustensile ou tissu) ne les couvre. Même une fine pellicule d'eau pourrait affecter le fonctionnement des commandes.

3 **Avertissement !** Toujours enlever les casseroles de la surface de cuisson par induction. Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisson sur fla surface. Cela pourrait endommager la plaque en verre.

4 Placez l'article culinaire approprié sur la table de cuisson.
Adéquats : Les casseroles ou les poêles fabriquées en acier (inoxydable) fer émaillé ou coulé.

Types et dimensions d'ustensiles de cuisson recommandées			
Matériau	Article culinaire en fer ou en acier inoxydable magnétique.		
Forme	Article culinaire à fond plat		
Dimensions	**Zone de cuisson**	**Diamètre minimum du fond de l'ustensile de cuisson**	**Diamètre maximum du fond de l'ustensile de cuisson**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Zones flexibles	22 cm	22 x 40 cm

5 **Inadéquats :** Article culinaire instable ou pouvant être facilement basculé. Casseroles ou poêles fabriquées en céramique, verre, aluminium ou acier inoxydable magnétisé.

Article culinaire non adéquat		
Matériau	Article culinaire en céramique, en verre, en aluminium, en cuivre.	
Forme	Article culinaire à fond non plat (c.-à-d. arrondi).	
Dimensions	**Zone de cuisson**	**Diamètre de l'article de cuisson**
	A, B, C, D	< 14 cm ou > 22 cm
	Zones flexibles	< 22 cm ou > 22 x 40 cm

6 **Mise sous tension de l'appareil :** Touchez la commande marche/arrêt ⏻.

Un signal acoustique indique le fait que l'appareil est en mode veille.

- Le minuteur affiche : 00.
- Mes commandes de sélection de la zone de chauffage indiquent ⎺ ou ⎽ ou ⎾.

7 Placez un article de cuisson adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
Le fond de l'article et la surface de la zone de cuisson doivent être propres et secs.

8 Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. L'indicateur concerné commence à clignoter.

9 Sélectionnez une valeur de chauffage en touchant la commande coulissante
Remarques :

- Vous pouvez modifier les réglages de chauffage à tout moment lors de la cuisson.
- Si vous ne choisissez un réglage de chauffage au cour d'1 minute, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Pour continuer, allumez de nouveau la plaque de cuisson en touchant la commande marche/arrêt ⏻.

10 **Articles de cuisson inadaptés :** L'écran clignote en affichant le message d'erreur ⍸ alternant avec le réglage de chauffage sur l'écran de la zone de cuisson si :

- aucune casserole n'a été placée sur la zone de cuisson sélectionnée.
- la casserole n'est pas adaptée pour le cuisson par induction.
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Remarque : La surface de cuisson commence à fonctionner uniquement si une casserole adaptée est placée dessus. L'écran s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la surface.

Arrêt d'une seule surface de cuisson

11 Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.

12 Éteignez la surface de tension en déplaçant la commande coulissante vers la gauche. L'écran affichera : 0.

Arrêt total de l'appareil

13 Touchez la commande marche/arrêt ⏻.

Mettez hors tension l'appareil à l'aide du commutateur principal après chaque utilisation. N'attendez pas que la surface de cuisson s"arrête automatiquement.

Remarque :

Un ventilateur intégré fonctionne automatiquement pour éviter que les composants électroniques ne surchauffent. Il continuera de fonctionner après l'arrêt de l'appareil. Ne débranchez pas l'appareil lorsque le ventilateur est en cours de fonctionnement !

Avertissement de chaleur résiduelle

14 L'appareil comporte un témoin de chaleur résiduelle pour chaque surface de cuisson.
Il H s'affiche sur l'écran après la mise hors tension de la surface de cuisson afin d'indiquer que celle-ci est encore brûlante. Le témoin ne s'affiche plus lorsque la surface a été refroidie à une température sûre.

- **Astuce :** Si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle des plaques encore chaudes pour économiser de l'énergie.

Fonction Booster

15 **Démarrage** Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage. Touchez la commande booster ⩓. Le témoin de la surface affiche 8. La puissance atteint le niveau maximum.

16 **Annulation :** Touchez la commande de sélection de la surface de chauffage dont vous souhaitez annuler la fonction booster.

Option A : Touchez la commande booster ⩓. La surface de cuisson retourne à son réglage d'origine.

Option B : Touchez la commande coulissante. La surface de cuisson retournera au niveau sélectionné.

- La fonction peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson. La surface de cuisson retourne à son réglage d'origine après 5 minutes.

Fonction maintien au chaud

17 **Démarrage** Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage.

18 Touchez la commande de maintien au chaud ≋.
1x (Écran = –): Niveau bas de maintien au chaud
2x (Écran = =): Niveau moyen de maintien au chaud
3x (Écran = ≡): Niveau élevé de maintien au chaud

Annulation : Touchez la commande de sélection de la surface de chauffage dont vous souhaitez annuler la fonction de maintien au chaud. Touchez la commande coulissante et la surface de cuisson retournera au niveau sélectionné.

- La fonction peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson en même temps.

Surface flexible

19 Cette surface peut être utilisée comme surface unique ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson, à tout moment. La surface flexible est conçue à base de deux inducteurs indépendants pouvant être contrôlés séparément. En travaillant comme une surface unique, l'article de cuisson est déplacé d'une surface à une autre dans la surface flexible, en conservant le même niveau de puissance de la surface où l'article de cuisson a été placé et la partie non couverte par l'ustensile de cuisine est automatiquement arrêtée.

Important: Veillez à placer les articles de cuisson centrés sur une seule surface de cuisson. Si vous utilisez des casseroles/poêles/sauteuses ovales, rectangulaires, allongées ou de grandes dimensions, veillez à les placer centrées sur la surface de cuisson couvrant les deux croix.

20 **Grande surface de cuisson :** Pour activer la surface flexible comme une seule grande surface de cuisson, appuyez sur les touches dédiées.

Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière ou vice versa, la surface flexible détecte automatiquement la nouvelle position, conservant la même puissance. Afin d'ajouter une autre casserole, appuyez de nouveau les touches dédiées pour détecter l'article de cuisson.

21 **2 surfaces indépendantes :** Pour utiliser la surface flexible comme deux surfaces différentes avec des réglages électriques différents, appuyez sur les touches dédiées.

Mode de sécurité (verrouillage enfant)

22 Pour garantir la sécurité des enfants et éviter les utilisations non prévues, l'appareil est équipé d'un dispositif de verrouillage.

Verrouillage : Touchez le verrouillage enfant ⓘ pour éviter que les enfants n'allument pas les plaques de cuisson. Toutes les touches, à l'exception de la commande marche/arrêt ⏻ sont maintenant désactivées. Le minuteur affiche L0.

Déverrouillage : Veillez à ce que la plaque d'induction soit allumée. Touchez et maintenez appuyé le verrouillage enfant ⓘ pendant quelques secondes. Vous pouvez commencer à utiliser votre plaque d'induction.

FONCTIONS DE MINUTERIE

Utilisation du minuteur comme minuteur de cuisine.

23 **Préparation :** Touchez la commande marche/arrêt ⏻ pour allumer l'appareil.

Remarque : Vous pouvez utiliser le minuteur de cuisine sans sélectionner des zones de cuisson.

Accédez au mode minuterie : Touchez la commande de minuterie. :00 est affiché à l'écran du minuteur lors de l'appui. 00 clignote.

24 Réglez l'heure en touchant la commande coulissante.

25 Touchez la commande de minuterie de nouveau. :00 clignote.

26 Réglez l'heure en touchant la commande coulissante. Exemple : La minuterie est réglée sur 95 minutes.

Lorsque la minuterie est réglée, elle démarrera le compte à rebours immédiatement. L'écran affichera le temps restant (exemple : 35 minutes).

27 **Fin de la durée de temps définie :** Un signal acoustique retentit pendant 30 secondes. Le minuteur affiche 00.

Réglage du temps pour arrêter une seule surface de cuisson

28 **Préparation :** Touchez la commande marche/arrêt ⏻ pour allumer l'appareil.

Touchez la commande de sélection de la surface de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

29 Touchez la commande de minuterie. :00 est affiché à l'écran du minuteur lors de l'appui. 00 clignote.

30 Réglez l'heure en touchant la commande coulissante.

31 Touchez la commande de minuterie de nouveau. :00 clignote.

32 Réglez l'heure en touchant la commande coulissante. Exemple : La minuterie est réglée sur 95 minutes.

Lorsque la minuterie est réglée, elle démarrera le compte à rebours immédiatement. L'écran affichera le temps restant (exemple : 35 minutes). Le témoin de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

33 Le point rouge à côté du témoin du niveau énergétique annonce que la zone est sélectionnée.

34 **Fin de la durée de temps définie :** La surface de cuisson correspondante sera mise hors tension automatiquement. Le minuteur affiche 00.

Remarque : D'autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées au préalable.

Minuterie réglée sur plusieurs surfaces de cuisson

35 Lorsque la minuterie est réglée pour plusieurs surfaces de cuisson simultanées, les décimales des zones de cuisson concernées. L'écran de minuterie affiche le compte à rebours restant. Le point de la surface correspondante clignote.

36 Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteindra. La nouvelle minuterie s'affichera et le point de la surface correspondante clignotera.

Pause

37 **Pause de cuisson :** Lorsque les zones de cuisson sont en cours de fonctionnement, touchez la commande ⏯. Tous les affichages indiquent II. L'appareil arrête le chauffage.

A ce moment seulement les commandes ⏯ et ⏻ sont utilisées.

38 **Relancer la cuisson :** Touchez de nouveau ⏯. L'écran affichera le réglage d'origine et les zones de cuisson recommencent à chauffer.

INDICATIONS DE CUISSON

- **Risque important d'incendie !** Procéder avec vigilance avec les fritures car l'huile et les graissent chauffent rapidement. A des températures extrêmement élevées l'huile et la graisse prendront feu rapidement.
- Lorsque la nourriture atteint le point d'ébullition, diminuez le réglage de température.
- En utilisant un couvercle vous réduisez le temps de cuisson et vous économisez de l'énergie en conservant la chaleur à l'intérieur de la casserole.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Lancez la cuisson sur un réglage élevé et diminuez le réglage lorsque les aliments ont été chauffés.

Ébullition, cuisson de riz

- L'ébullition continue en dessous du point d'ébullition, à environ 85 ˚C, lorsque des bulles montent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est le secret pour des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les arômes se développent sans sur-cuire la nourriture. Vous devrez également cuisiner des sauces épaissies à la farine ou à base d'œuf en dessous du point d'ébullition.

Astuces pour les plats sautés

1. Choisissez un wok ou une poêle large pour la friture, compatible induction.
2. Préparez tous les ingrédients et tout le matériel. La cuisson des plats sautés devrait être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, vous devez cuire les aliments en, plusieurs étapes.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire la viande en premier et laissez la de côté, au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, diminuez la valeur du réglage de cuisson, retournez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez légèrement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont chauffés.
7. Servez immédiatement.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Protection de température élevée

Cet appareil est équipé d'un capteur de température et d'un système d'arrêt automatique pour protéger la plaque induction des dégâts. La température à l'intérieur de la plaque à induction est mesurée en permanence et l'appareil s'arrêtera automatiquement lorsqu'une température critique est enregistrée.

Détection des petits articles
Lorsqu'une surface de cuisson est allumée et qu'un article de cuisson d'une taille inhabituelle, non-magnétique (par ex. aluminium) ou un petit article (par ex couteau, fourchette, clé) est détecté sur l'appareil, il passera en mode veille automatiquement après 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir l'appareil pendant encore 1 minute.

Fonctions d'arrêt automatique

- **Fonction d'arrêt A :** Les surfaces de cuisson avec un article de cuisson adapté seront éteintes après une certaine durée de temps. La durée de temps avant l'arrêt dépend du réglage du niveau de chauffage :

Niveau de puissance	Maintien au chaud	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie d'utilisation par défaut	2	8 heures			4 heures			2 heures		

- **Fonction d'arrêt B :** Lorsque l'article de cuisson est retiré de la surface de cuisson mais que vous oubliez d'éteindre la surface de cuisson l'appareil s'arrêtera automatiquement. La plaque s'arrête automatiquement après 2 minutes.

DÉPANNAGE

Problème/ Code d'erreur affiché	Cause possible	Solution
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la plaque de cuisson est connectée à la source d'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez le fusible pour l'appareil. Vérifiez s'il n'y a pas de coupure de courant en allumant d'autres appareils.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes → *Verrouillage enfant)*.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Une fine pellicule d'eau pourrait être présente sur les commandes ou vous n'utilisez pas la pulpe de votre doigt en appuyant sur les touches.	Vérifiez que les commandes tactiles sont sèches. Utilisez la pulpe de votre doigt et non seulement la pointe en touchant les commandes.
Certaines casseroles pourraient produire des bruits de grincement et de cliquetis.	Cela peut être provoqué par la fabrication de vos articles de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	C'est un comportement normal des articles de cuisson et cela ne traduit pas d'anomalie.
La plaque à induction fait un léger brut de vibration avec un réglage de chauffage élevé.	Cela est provoqué par la technologie de la cuisson par induction.	C'est un comportement normal mais ce bruit devrait diminuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de chauffage.
Bruit du ventilateur venant de la plaque à induction.	Un ventilateur intégré dans votre plaque à induction pour son refroidissement empêche la surchauffe du système électronique. Il peut continuer à fonctionner après avoir éteint la plaque de cuisson.	C'est une situation normale qui ne nécessite aucune mesure. N'éteignez pas la plaque de cuisson de la prise murale tant que le ventilateur fonctionne.
La casserole ne chauffe pas et n'apparait pas à l'affichage.	La plaque de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque d'induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite ou n'est pas correctement centrée.	Utilisez des articles de cuisson adaptés à la cuisson par induction (→ *Choisir les articles de cuisson adaptés*). Centrez la casserole en veillant à ce que sa base corresponde à la dimension de la surface de cuisson.
Code d'erreur F1-F6.	Défaillance du capteur de température ou un autre problème.	Contactez votre distributeur
Code d'erreur F9-FA, FC		
Code d'erreur E1/E2.	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez l'état te tension alimentation est normale. Ensuite, mettez l'appareil sous tension à nouveau.
Code d'erreur E3-E5.	La plaque chauffante a surchauffé et s'est arrêtée afin de protéger la cuisinière à induction.	Patientez jusqu'au refroidissement adéquat du système électronique. Ensuite, mettez l'appareil sous tension à nouveau.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avertissement !
Coupez toujours l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de maintenance En cas de défaillance, contactez un distributeur officiel ou grée.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de son service de réparation.
- Pour une utilisation domestique uniquement.
- Ne jamais placer la plaque à induction directement dans de l'eau.
- Ne jamais placer une casserole vide sur la plaque de cuisson car cela pourrait l'endommager. La protection de surchauffe pourrait provoquer un arrêt automatique de l'appareil.
- Si une surface de cuisson a été allumée pendant une longue période de temps, la surface restera chaude pendant un certain temps par la suite, par conséquent, ne touchez pas la surface en verre.
- Occasionnellement vérifiez que rien ne bloque l'admission d'air derrière de la plaque à induction.
- Si la surface de la plaque est fissurée, débranchez l'alimentation électrique afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Ne placez pas des récipients durs ou inégaux sur la plaque car cela pourrait endommager la surface en verre.
- Évitez de poser violemment des casseroles sur la plaque de cuisson.
  La surface en verre est résistante mais peut se casser.
- Ne laissez pas d'objets métalliques, tels des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la plaque car ils pourraient chauffer.
- Ne conservez pas de produits détergents ou inflammables derrière la plaque.
- Nettoyez la plaque uniquement lorsqu'elle a suffisamment refroidi.
- Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est arrêtée, il n'y aura pas d'indication de chaleur résiduelle mais la surface de cuisson restera chaude. Procédez avec extrême vigilance !

Important :
- Les éponges à récurer haute résistance, certaines éponges à récurer en nylon et les agents abrasifs/durs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre éponge et votre produit nettoyant sont adaptés.
- Les éponges à récurer haute résistance, certaines éponges à récurer en nylon et les agents abrasifs/durs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre éponge et votre produit nettoyant sont adaptés.
- Ne jamais laisser des résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson, le verre pourrait se tâcher.
- Nettoyez la plaque après utilisation. Cela évitera que les éclaboussures ne brûlent sur la céramique.
- Utilisez uniquement des agents adaptés pour le nettoyage vitrocéramique. Respectez les instructions de nettoyages décrites sur l'emballage.

Ne jamais utiliser :
- Du liquide vaisselle non dilué
- Des détergents prévus pour le lave-vaisselle
- Des agents à récurer
- Des agents nettoyants durs tels les les pulvérisateurs pour four ou les détachants
- Des éponges abrasives
- Des nettoyants haute pression ou à vapeur
- La surface de la plaque d'induction peut être facilement nettoyée de la manière suivante :

Type de saleté	Méthode de nettoyage
Les saletés de tous les jours sur le verre (empreintes de doigt, tâches, traces laissées par les aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre).	1. Arrêtez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore chaud mais pas brûlant. 3. Rincez et essuyez avec un tissu propre ou une serviette en papier.
Éclaboussures de cuisson, aliments fondus ou éclaboussures sucrées sur le verre.	**Important :** Retirez les tâches laissées par des aliments fondus ou sucrés ou des éclaboussures aussi vite que possible. Si ces tâches restent sur le verre elles peuvent être difficiles à retirer ou elles pourraient même endommager la surface en verre. Retirez-les immédiatement avec un racloir, un grattoir ou une lame de rasoir adaptés pour les plaques vitrocéramiques. **Faites attention aux surfaces de cuisson chaudes !** 1. Arrêtez l'alimentation électrique murale de la plaque de cuisson. 2. Maintenez l'outil ou la lame à un angle de 30° et grattez les saletés ou les éclaboussures d'un endroit frais de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les saletés ou les éclaboussures avec un tissu ou une serviette en papier. • **Avertissement ! Risque de coupe**! Lorsque la protection est retirée, la lame d'un grattoir est aiguisée comme une lame de rasoir. Procédez avec une vigilance extrême et conservez toujours de manière sûre, hors de portée des enfants.
Éclaboussures sur les commandes.	1. Arrêtez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson. 2. Humidifiez l'éclaboussure. 3. Essuyez la surface de commande tactile avec une éponge ou un tissu humide et propre. 4. Essuyez complètement la surface avec une serviette en papier. **Remarque :** La surface de cuisson pourrait émettre un bip et s'allumer et les commandes tactiles pourraient ne pas fonctionner si du liquide est présent dessus. Veillez à toujours essuyer les commandes tactiles avant d'allumer la plaque de cuisson.

INSTALLATION

Accessoires nécessaires (non fournis)
- Tournevis Phillips
- Tournevis
- Silicone
- Ruban à mesurer, règle, crayon

Préparation - Avant d'installer l'appareil, vérifiez que...
- La surface de travail est carrée et plane et qu'aucune structure n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si l'appareil est installé au dessus d'un four, le four présente un ventilateur intégré pour le refroidissement.
- L'installation sera conforme aux exigences d'espace libre et aux standards et réglementations applicables.
- Un commutateur d'isolation adapté fournissant une déconnexion complète de la source d'alimentation principale est intégré dans le câblage permanent, monté et positionné pour être conforme à la réglementation locale de câblage. Le commutateur d'isolation doit être facilement accessible pour le client lorsque la plaque est installée.
- Si l'appareil est installé au dessus d'un tiroir ou d'un espace de commode, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- Le commutateur d'isolation doit être d'un type approuvé et fournir une séparation de contact de 3 mm à toutes les extrémités (ou pour tous les conducteurs actifs (de phase) si la réglementation de câblage locale permette cette variation des exigences).
- Si l'appareil est relié directement à la source d'alimentation, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- Vous devez consulter les autorités de construction et la législation si vous avez des doutes en matière de l'installation.
- Vous devez utiliser des revêtements résistants et faciles à nettoyer (tels le carrelage) pour les surfaces murales autour de l'"appareil.

Exigences d'installation

Attention !
- Cet appareil doit être mis à la terre.
- La plaque à induction doit être installée par une personne qualifiée. Ne jamais essayer d'installer l'"appareil vous-même.
- La plaque à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, des congélateurs, des lave-vaisselle ou des sèche-linges.
- Le mur et l'espace au dessus de la plaque à induction doit pouvoir résister à la chaleur.
- La surface de travail doit être de minimum 30 mm d'épaisseur et fabriquée dans un matériau résistant.
- Ne pas installer l'appareil directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge car l'humidité pourrait endommager les pièces électroniques des foyers.
- Le câble d'alimentation électrique ne doit pas toucher les parties brûlantes et doit être positionné afin que la température ne dépasse pas 75 ˚C à aucun moment.

Connexion et modifications électriques

Attention !

- Consultez un électricien pour vérifier que les systèmes de câblage électrique sont adaptés sans modifications. Toutes les modifications doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
- Le câble ne doit pas être déployé ou replié dans une bobine lors de l'utilisation.
- Les adaptateurs, les rubans multi-prise et les rallonges ne doivent pas âtre utilisés.
- La surcharge pourrait entrainer un risque d'incendie.

Attention !

Avant de brancher l'alimentation électrique vérifiez que :

- La tension corresponde aux exigences.
- L'appareil utilise une prise individuelle et ne la partage pas avec un autre appareil électrique. Un disjoncteur électrique dédié doit être intégré dans le câblage fixe, en conformité avec les règles de câblage.

Sélection de l'équipement d'installation

39 Découpez la surface de travail selon les dimensions suivantes.

	OBH36731	OBH38731
L	590 mm	770 mm
W	520 mm	520 mm
H	60 mm	60 mm
D	56 mm	56 mm
A	560 mm	750 mm
B	490 mm	490 mm
X	50 mm (Min.)	50 mm (Min.)

- Un espace minimum de 50 mm doit être maintenu autour de l'orifice.
- L'épaisseur de la surface de travail doit être de minimum 30 mm. Sélectionnez un matériau résistant à la chaleur afin d'éviter une déformation provoquée par la radiation de la chaleur à partir de la plaque brûlante.
- L'appareil doit être bien aéré à tout moment. L'admission d'air et la sortie ne doivent pas être bloquées.

40 Respectez les dimensions suivantes.

	OBH36731	OBH38731	
A	760 mm	760 mm	(= distance de sécurité minimum entre la plaque chaude et le placard au-dessus de la plaque chaude)
B	50 mm	50 mm	
C	20 mm	20 mm	
D	Admission d'air	Admission d'air	
E	5 mm	5 mm	(= minimum pour l'évacuation d'air)

- La plaque d'induction doit être bien aérée et l'admission et l'évacuation d'air en bas de l'appareil ne doivent pas être obstruées. Le ventilateur situé à l'arrière de la plaque de cuisson doit avoir suffisamment d'espace pour la circulation permanente de l'air frais.

41 Scellez l'extrémité coupée du plan de travail avec du silicone résistant à la chaleur.

Placez l'appareil dans la découpe. Appuyez fermement pour fixer en place.

42 **Préparation :** Placez l'appareil sur une surface stable et lisse (par exemple sur l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes dépassant de l'appareil.
Ajuster la position de la bride : Fixez l'appareil sur la surface de travail en vissant 4 brides en bas de la plaque après l'installation. Ajustez la position de la bride pour qu'elle corresponde aux différentes épaisseurs de la table.

43 Les fils électrique du câble principal d'alimentation sont colorés selon le code suivant :

44 **Marron et Noir = L - Sous tension**

Bleu et Gris = N - Neutre

Vert/Jaune = ⏚ - Mise à la terre

Le point de connexion doit être placé dans une position adjacente à l'appareil afin qu'il soit facilement accessible au technicien si une réparation est nécessaire en cas de panne.

44 **Pour le Royaume-Uni uniquement**
Une unité de connexion à fusible et disjoncteur pour BS 1363 partie 4 est recommandée.
Le fusible doit présenter une valeur nominale de 32 amp.

Toute installation électrique permanente doit être conforme aux réglementations I.E.E. les plus récentes et aux exigences électriques locales. Pour votre sécurité, seulement un électricien ou un prestataire qualifié employé par le Conseil national de l'inspection pour les contrats d'installations électriques (National Inspection Council for Electrical Installation Contracting (NICEIC)) doit effectuer l'installation électrique.

Lorsque la plaque à induction a été installée, vérifiez que

- Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible à travers des portes de placard ou de tiroirs.
- Il existe suffisamment de place pour la circulation d'air frais à l'extérieur des placards vers la base de la plaque.
- Le commutateur d'isolation est facilement accessible par le client.
- Le câble n'est pas plié, ni compressé.
- Le câble est régulièrement vérifié et remplacé par des techniciens agréés.

SPÉCIFICATIONS

Référence du modèle	**OBH36731**		**OBH38731**	
Surfaces de cuisson	4		4	
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Puissance électrique installée	7200 W			
Dimensions du produit L x P x H (mm)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Dimensions intégrées A x B (mm)	560 x 490		750 x 490	
Câble d'alimentation requis pour l'installation	H07RN-F 5G1.5mm²		H07RN-F 5G1.5mm²	
Tableau - Informations pour les plaques électriques	**Symbole**	**Valeur**	**Valeur**	**Unité**
Identification du modèle		OBH36731	OBH38731	-
Type de plaque		Table de cuisson électrique à induction		-
Nombre de surfaces de cuisson et/d'autres surfaces		2		-
Technologie de chauffage (surfaces de cuisson par induction et surfaces de cuisson, surfaces radiantes, plaques solides)		Induction		-
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondies au plus proche à 5 mm	Ø	-		cm
Pour les zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondies au plus proche à 5 mm	L W	gauche : 22 x 40 droite : 22 x 40		cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson ou surface calculée par kg	$EC_{electric}$ cooking	Zone cuisinière : • gauche : derrière 194,9 • gauche : centre 216,2 • gauche : à l'avant 211,5 • droite : derrière 194,9 • droite : centre 216,2 • droite : à l'avant 211,5		W/kg
Consommation énergétique pour la plaque calculée par kg	$EC_{electric}$ hob	207,5		W/kg
Consommation d'énergie stand-by/démarré	P_S/P_O	0,39		W

MISE AU REBUT

Le logo de la poubelle sur roues barrée d'une croix indique la nécessité d'une collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses. Ne jetez pas cet appareil avec les déchets municipaux non triés. Remettez-le à un point de collecte agréé pour le recyclage des DEEE. Ainsi, vous contribuez à la conservation des ressources et à la protection de l'environnement. Pour plus de renseignements, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de vos autorités locales.

Protection environnementale

- Afin de réduire l'impact environnemental total (par ex. l'utilisation de l'énergie) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que l'appareil est installé conformément aux instructions pour l'installation. Gardez toujours l'endroit d'utilisation bien aéré.
- Éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson après utilisation, tel que décrit dans ce manuel (c.à d, à l'aide des commandes tactiles). N'attendez pas que l'arrêt des zones de cuisson se fasse par la fonction de détection de casseroles lorsque vous retirez celles-ci.

- **Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant le nettoyage ou l'entretien.**
- Ne pas réparer ou remplacer des pièces de l'appareil sauf indication spécifique dans le manuel. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Veillez à démonter l'appareil en conformité avec le manuel d'utilisation lors de la maintenance pour des raisons non-destructives. Pour la réinstallation, suivez les instructions d'installation pour éviter tous les dangers.

GRATULÁLUNK

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az **ok.** terméket.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK. GONDOSAN OLVASSA ÁT ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HIVATKOZÁSUL.

1. **VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!**
2. A hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet, ha a készülék üzemel. Az edényekhez csak a fogantyúknál fogva érjen.

Gyermekek

3. A 8 éves korú és afölötti gyermekek, illetve azon személyek, akik csökkentett fizikai, szenzorikus vagy szellemi képességekkel rendelkeznek vagy tapasztalatlanok és nincsenek ismereteik a készülék használatára vonatkozóan, a készüléket akkor használhatják, ha felügyelik őket, vagy felkészítik őket a készülék biztonságos használatával kapcsolatosan és megértik a használatból eredő veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
4. Használat után mindig kapcsolja ki a főző zónákat és a főzőlapot jelen kézikönyv leírása alapján (pl. az érintő vezérlőgombokkal). Ne számítson az edény érzékelő funkcióra a főző zónák kikapcsolásában, amikor leveszi az edényeket.
5. Ne hagyja a gyermekeket játszani a készülékkel vagy ráülni, ráállni vagy felmászni rá.
6. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nem felügyeli folyamatosan őket.
7. A készülék fölötti szekrényekben ne tároljon a gyermekek számára érdekes tárgyakat. A főzőlapra felmászó gyermekek komoly sérüléseket szenvedhetnek.
8. Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül a készülék működési környezetében.
9. A gyermekek vagy a készülék használatában korlátozott személyek mellé szükség van egy felelős személyre, aki képes felkészíteni őket a készülék használatát illetően. A felkészítő személynek meg kell győződnie, hogy képesek használni a készüléket saját maguk és környezetük veszélyeztetése nélkül.

A beszerelést és a módosításokat kizárólag megfelelő képesítésű személyek végezhetik

10. A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag megfelelő képesítésű személy végezheti.
11. A háztartási vezetékrendszeren kizárólag képesített villanyszerelő végezhet módosításokat.
12. Ezt az információt tegye elérhetővé a készülék beszereléséért felelős személy részére.
13. A veszélyek elkerülésére a készülék beszerelését a szerelési útmutatások alapján kell elvégezni. A nem megfelelő beszerelés esetén megszűnik minden garanciális vagy felelősségvállalási igény.
14. A készüléket olyan áramkörre kell csatlakoztatni, amely rendelkezik egy leválasztó kapcsolóval, amely teljes lecsatlakozást nyújt a táphálózatról.
15. Ne végezzen javításokat vagy cseréket a készüléket részein, ha ezt nem kifejezetten javasolja a kézikönyv. Minden másfajta szervizelést képesített szakembernek kell végeznie.

Beszerelés - elektromos áramütés veszély

16. Csatlakoztassa le a készüléket a táphálózatról, mielőtt bármilyen munkálatot vagy karbantartást hajtana végre rajta.
17. Lényeges és kötelező egy jó földelési rendszerre történő csatlakoztatás.
18. **Figyelmeztetés:** A leválasztási eszközöket be kell építeni a rögzített vezetékbe a kábelezési előírások betartásával.

Vágási veszély - elővigyázatlanság esetén sérülés vagy vágási sérülések lehetnek a következmények

19. Legyen óvatos - a panel szélei élesek.
20. A főzőlap kaparójának borotvaéles pengéje ki van téve, amikor be van húzva a biztonsági burkolat. Bánjon vele rendkívül óvatosan és mindig tárolja biztonságos helyen, távol a gyermekektől.

Üzemeltetés és karbantartás - elektromos áramütés veszélye vagy halálos veszély

21. Ne főzzön egy eltört vagy megrepedt főzőlapon. Ha eltörik vagy megreped a főzőlap felülete, azonnal kapcsolja ki a készüléket a táphálózatnál (fali kapcsoló) és forduljon egy képesített szakemberhez.
22. Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja le a főzőlapot a fali csatlakozónál.
23. Ha meghibásodik a tápkábel, ki kell cseréltetni egy képesített szakemberrel.

Elektromos implantátumokkal rendelkezők egészségére káros - halálos veszély

24. A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak. Mindazonáltal, a szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátumokkal (pl. inzulin pompával) rendelkező személyeknek ki kell kérniük orvosuk vagy az implantátum gyártójának véleményét a készülék használata előtt, hogy biztosak legyenek benne az implantátumukat nem károsíthatja az elektromágneses mező.

Forró felület veszélye - elővigyázatlanság esetén sérülés vagy vágási sérülések lehetnek a következmények. A gyermekeket tartsa távol.

25. Használat közben a készülék elérhető részei eléggé felforrósodnak ahhoz, hogy égési sérüléseket okozzanak.
26. Ne hagyja, hogy a teste, ruhája vagy bármi más érintkezzen az indukciós üveggel, a megfelelő konyhai eszközökön kívül, amíg a felület le nem hűl.
27. **Óvakodjon:** A testén viselt mágnesezhető fém tárgyak felforrósodhatnak a főzőlap közelében. Az arany vagy ezüst ékszerekre nincs hatása.
28. A lábasok fogantyúi túl forrók lehetnek az érintéshez. Ellenőrizze a lábasok fogantyúit, hogy ne nyúljanak át más főző zónákba, amelyek be vannak kapcsolva. A fogantyúkat tartsa távol a gyermekektől.
29. A tanács be nem tartásának esetén égési és leforrázási sérülések lehetnek a következmények.

Egyéb fontos biztonsági útmutatás

30. **A készülékre soha se szabad éghető anyagot vagy termékeket helyezni.**
31. Használat közben sohase hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A túlforralás füstöt és zsíros kiömléseket okoz, amely meggyúlhat.
32. **Figyelmeztetés:** Zsíros vagy olajos főzőlapon történő főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. **Soha** ne próbáljon kioltani egy tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket és utána takarja le a lángot, pl. egy fedéllel vagy egy tűzoltó takaróval.
33. Soha ne használja a készülékét munka- vagy tároló felületként.
34. Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
35. Ne helyezzen vagy hagyjon mágnesezhető tárgyakat (pl. hitelkártya, memóriakártya) vagy elektronikus berendezéseket (pl. számítógép, MP3 lejátszó) a készülék közelébe, mivel ezekre befolyással lehet a készülék elektromágneses mezője.
36. Soha ne használja a készüléket a terem melegítésére vagy fűtésére.
37. Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
38. Ne használjon egyenetlen szélű edényeket vagy ne húzzon át edényeket az indukciós üveg felületén, mivel ez megkarcolhatja az üveget.
39. A fémes tárgyakat, mint a kések, villák, meregető kanalak és fedők nem szabad főzőlap felületére helyezni, mivel felmelegednek.
40. A készüléket nem szabad egy külső időzítővel vagy távvezérlővel üzemeltetni.
41. Használat után kapcsolja ki a főzőlap elemet a vezérlőgombjával és ne számítson az edény érzékelőre.
42. **Figyelmeztetés: Tűzveszély:** Ne tároljon tárgyakat a főző felületeken.
43. **Figyelmeztetés:** Csak a főző készülék gyártója által tervezett főzőlap védőket használjon, vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban megfelelőként megjelölt főzőlap védőket használjon vagy a készülékbe beépített főzőlap védőket használja. Nem megfelelő védők használata baleseteket okozhat.

Tisztítás

44. Ne alkalmazzon gőzzel tisztító berendezést a főzőlap tisztításához.
45. Ne használjon keféket vagy más erős súrolószereket a főzőlap tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.

Rendeltetésszerű használat

46. Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokra tervezték, mint például:
- személyzeti konyhákban üzletekben és más munkakörnyezetben;
- vidéki panziókban;
- vendégek által szállodákban, motelekben és más lakókörnyezetekben;
- félpanziós környezetekben.
- Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A készülék kizárólag étel készítésére használható megfelelő konyhai eszközök felhasználásával.

KOMPONENSEK

Hajtsa ki az első és hátsó lapot a termék illusztrációk megtekintéséhez.

A	Főző zóna A (1800 W / 3000 W)	F	Rugalmas zóna (3000 W / 4000 W)	O	Szünet vezérlőgomb
B	Főző zóna B (1800 W / 3000 W)	G	Üveglap	J	Gyermekzár vezérlőgomb
C	Főző zóna C (1800 W / 3000 W)	H	Vezérlő pult	I	Ki-be kapcsoló vezérlőgomb
D	Főző zóna D (1800 W / 3000 W)	L	Áram/időzítő csúszkás érintő vezérlőgomb	M	Melegen tartás vezérlőgomb
E	Rugalmas zóna (3000 W / 4000 W)	N	Melegítési zóna kiválasztó vezérlőgombok	K	Fokozó vezérlőgomb (boost)

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1 Távolítson el minden védőfóliát, amely az üveglapon lehet. Tisztítsa meg a felületet (→ *Tisztítás és ápolás*).

ÜZEMELÉS

2 A vezérlőgombok érintésre reagálnak, ezért nem kell megnyomni őket. Használja az ujjai párnáját, ne a hegyét.

Ahányszor regisztrálódik egy érintés, hallani fog egy csipogó hangot.

Bizonyosodjon meg, hogy a vezérlőgombok mindig tiszták, és szárazok, és nem takarja le őket semmi (pl. egy konyhai eszköz vagy konyharuha). Akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti a vezérlőgombok működését.

3 **Figyelmeztetés!** Mindig emelje fel az edényeket az indukciós főzőlapról. Ne csúsztassa az edényeket a felületen. Ez károsíthatja az üveglapot.

4 Helyezzen megfelelő edényt a főző mezőre.
Megfelelő: (Rozsdamentes) acélból, öntött vagy zománcos vasból készült lapos aljú fazekak vagy serpenyők.

Javasolt edénytípusok és edényméretek			
Anyag	Vasból vagy mágneses rozsdamentes acélból készült aljú edények.		
Alak	Lapos aljú edények.		
Méret	**Főző felület**	**Az edények aljának minimális átmérője**	**Az edények aljának maximális átmérője**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Rugalmas zónák	22 cm	22 x 40 cm

5 **Nem megfelelő:** Nem stabil vagy könnyen felborítható edények. Kerámiából, üvegből, alumíniumból vagy mágnesezett rozsdamentes acélból készült fazekak vagy serpenyők.

Nem megfelelő edények		
Anyag	Kerámiából, üvegből, alumíniumból, rézből készült edények.	
Alak	A nem lapos aljú edények (pl. kerekített).	
Méret	**Főző zóna**	**Az edények átmérője**
	A, B, C, D	< 14 cm vagy > 22 cm
	Rugalmas zónák	< 22 cm vagy > 22 x 40 cm

6 **A készülék bekapcsolása:** Érintse meg a ki-be kapcsoló vezérlőgombot ⏻.

Egy hangjelzés jelzi, hogy a készülék készenléti üzemmódba kapcsolt.

- Az időzítő vezérlőgombon a következő jelenik meg: 0.
- A fűtő zóna kiválasztó vezérlőgombjai megjelenik — vagy ⌊ vagy ⌐¬.

7 Helyezzen egy megfelelő konyhaedényt a főző zónára, amelyet használni szeretne.
A konyhaedény aljának és a főző zóna felületének tisztának és száraznak kell lenni.

8 Érintse meg a kiválasztott főző zóna kiválasztó vezérlőgombját. A megfelelő kijelző el kezd villogni.

9 Válasszon ki egy fűtési beállítást megérintvén a csúszkás vezérlőt.
Megjegyzések:

- Főzés közben bármikor módosíthatja a fűtési beállítást.
- Ha 1 percen belül nem választ egy fűtési beállítást, akkor a készülék automatikusan kikapcsol. Az eljáráshoz, kapcsolja be újra a főzőlapot megérintvén a ki-be kapcsoló vezérlőgombot ⏻.

10 **Nem megfelelő edények:** A kijelzőn villog a ⌄ hibajelzés váltakozva a fűtési beállítással a főző zóna kijelzőjén, ha:

- nincs edény helyezve a kiválasztott főző zónára.
- az edény nem alkalmas indukciós főzéshez.
- az edény túl kicsi vagy nincs megfelelően a főző zóna közepére helyezve.

Megjegyzés: A főző zóna nem kezd el működni, hacsak nincs egy megfelelő edény a főző zónán. A kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc után, ha nem helyez rá egy megfelelő edényt.

Egyetlen főző zóna kikapcsolása

11 Érintse meg a kikapcsolandó főző zóna kiválasztó vezérlőgombját.

12 Kapcsolja ki a főző zónát balra tolván a csúszkás vezérlőt. A kijelző a következő jelenik meg: 0.

A teljes készülék kikapcsolása

13 Érintse meg a ki-be kapcsoló vezérlőgombot ⏻.

Minden használat után kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolónál. Ne várja meg, hogy a főzőlap kikapcsoljon automatikusan.

Megjegyzés:

Egy beépített hűtő ventilátor automatikusan működésbe lép, hogy megelőzze az elektronikus részek túlhevülését. Tovább üzemben marad a készülék kikapcsolása után. Ne kapcsolja ki a készülék áramellátását, amíg a ventilátor működésben van!

Maradék hőre történő figyelmeztetés

14 A készülék rendelkezik egy maradék hő kijelzővel minden főző zónához.
A H kijelző megjelenik a képernyőn miután kikapcsolta a főző zónát, hogy jelezze, hogy a főző zóna még forró. A kijelző eltűnik, amikor a felület lehűlt a biztonságos hőmérsékletre.

- **Tipp:** Ha további edényeket szeretne melegíteni, használja a még forró főzőlapot, hogy megtakarítson energiát.

Fokozó funkció (boost)

15 **Kezdés:** Érintse meg a főző zóna kiválasztó vezérlőgombját. Érintse meg a fokozó vezérlőgombot (boost) ⩓. A zóna kijelzőn megjelenik 8. A teljesítmény eléri a legmagasabb fokozatot.

16 **Leállítás:** Érintse meg annak a főző zónának a kiválasztó vezérlőgombját, amelynél le szeretné állítani a fokozó funkciót (boost).

A opció: Érintse meg a fokozó vezérlőgombot (boost)⩓. A főző zóna visszakapcsol az eredeti beállítására.

B opció: Érintse meg a csúszkás vezérlőt. A főző zóna visszakapcsol a kiválasztott fokozatra.

- A funkció működik minden főző zóna esetében. A főző zóna visszakapcsol az eredeti beállítására 5 perc múlva.

Melegen tartás funkció

17 **Kezdés:** Érintse meg a főző zóna kiválasztó vezérlőgombját.

18 Érintse meg a melegen tartás vezérlőgombot ≋:
1x (kijelző = ⎓): Alacsony fokozatú melegen tartás
2x (kijelző = ⎓): Közép fokozatú melegen tartás
3x (kijelző = ⎓): Magas fokozatú melegen tartás

Leállítás: Érintse meg annak a főző zónának a kiválasztó vezérlőgombját, amelynél le szeretné állítani a melegen tartás funkciót. Érintse meg a csúszkás vezérlőt, majd a főző zóna visszakapcsol a kiválasztott fokozatra.

- A funkció használható egyidejűleg minden főző zónánál.

Rugalmas terület

19 Ez a terület alkalmazható egyetlen zónaként vagy két különböző zónaként a főzési szükségletek szerint. A rugalmas terület két különálló induktorból tevődik össze, amelyet külön lehet szabályozni. Ha egyetlen zónaként működik, az edény áttevődik az egyik zónáról a másikra a rugalmas területen belül, a zóna ugyanazon a teljesítményszintjén, amelyre az edényt eredetileg helyezte, és az a részt, amely nincs letakarva, automatikusan kikapcsol.

Fontos: Győződjön meg, hogy a konyhaedényt középre helyezte az egyetlen főző zónán. Nagy, ovális, szögletes és megnyúlt fazekak/serpenyők esetén bizonyosodjon meg, hogy a serpenyőket a főző zóna középső részére helyezte, takarván mindkét átlót.

20 **Nagy főző zóna:** A rugalmas terület aktiválásához mint egyetlen nagy zóna, nyomja meg a megfelelő gombokat.

Ha az edényt áthelyezi az első részről a hátsó részre (vagy fordítva), akkor a rugalmas terület automatikusan érzékeli az új helyzetet, megőrizvén ugyanazt a teljesítményt. További edény hozzáadásához, nyomja meg újra a megfelelő gombokat, hogy a készülék érzékelje az edényt.

21 **2 különálló zóna:** A rugalmas terület két különböző zónaként történő felhasználására, különböző teljesítmény beállításokkal, nyomja meg a megfelelő gombokat.

Biztonsági üzemmód (gyermekzár)

22 A gyermekek biztonsága érdekében és a véletlenszerű használat megelőzésére, a készüléket ellátták egy zárószerkezettel.

Reteszelés: Érintse meg a gyermekzárt ⚿, hogy megelőzze a főzőlapok bekapcsolását gyermekek által. Most minden gomb letiltódik (kivételt képez a ki-be kapcsoló vezérlőgomb ⏻). Az időzítőn ez jelenik meg LO.

Kireteszelés: Bizonyosodjon meg, hogy az indukciós főzőlap be van kapcsolva. Érintse meg és tartsa a gyermekzárt ⚿ néhány másodpercig. El kezdheti használni az indukciós főzőlapját.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK

Az időzítő konyhai időzítőként történő használata

23 **Előkészítés:** Érintse meg a ki-be kapcsoló vezérlőgombot ⏻, hogy bekapcsolja a készüléket.

Megjegyzés: Használhatja a konyhai időzítőt, anélkül hogy kiválasztana egy főző zónát.

Lépjen be az időzítő üzemmódba: Érintse meg az időzítő vezérlőgombját. :00 jelenik meg az időzítő képernyőjén, amikor megérintette. 0 villog.

24 Állítsa be az időt a csúszkás vezérlő megérintésével.

25 Érintse meg újra a vezérlőgombot. : villog.

26 Állítsa be az időt a csúszkás vezérlő megérintésével. Példa: Az időzítő 95 percre van állítva.

Ha beállítja az időt, azonnal elkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn megjelenik a fennmaradó idő (példa: 35 perc).

27 **Lejár a beállított idő:** Egy hangos kijelzés hallható 30 másodpercig. Az időzítő vezérlőgombon a következő jelenik meg 0 0.

Az időzítő beállítása egyetlen főző zóna kikapcsolására

28 **Előkészítés:** Érintse meg a ki-be kapcsoló vezérlőgombot ⏻, hogy bekapcsolja a készüléket.

Érintse meg a főző zóna kiválasztó vezérlőgombját, amelyhez az időzítőt be szeretné állítani.

29 Érintse meg az időzítő vezérlőgombját. :00 jelenik meg az időzítő képernyőjén, amikor megérintette. 0 villog.

30 Állítsa be az időt a csúszkás vezérlő megérintésével.

31 Érintse meg újra a vezérlőgombot. : villog.

32 Állítsa be az időt a csúszkás vezérlő megérintésével. Példa: Az időzítő 95 percre van állítva.

Ha beállítja az időt, azonnal elkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn megjelenik a fennmaradó idő (példa: 35 perc). Az időzítő kijelzője 5 másodpercig villog.

33 A teljesítményszint kijelző melletti piros pont jelzi, hogy a zóna ki van választva.

34 **Lejár a beállított idő:** A megfelelő főző zóna automatikusan kikapcsolódik. Az időzítő vezérlőgombon a következő jelenik meg 0 0.

Megjegyzés: A többi főző zóna működésben marad, amelyek előzőleg be voltak kapcsolva.

Az időzítő több mint egy főző zónára van beállítva

35 Ha egyidejűleg beállítja az időt számos főző zónához, akkor bekapcsol a tizedes pont a megfelelő főző zónáknál. A perc kijelző megjeleníti az időzítőt (a fennmaradó percekben). A megfelelő zóna pontja villog.

36 Amint lejár az időzítő visszaszámlálása, kikapcsol a megfelelő zóna. Majd megjelenik az új időzítő és a megfelelő zóna pontja fog villogni.

Szünet

37 **Főzés szüneteltetése:** A főző zónák működése közben érintse meg a ⏯ vezérlőgombot. Minden kijelzőn II jelenik meg. A készülék nem melegít többé.

Ebben a pillanatban csak a ⏯ és a ⏻ vezérlőgombok működtethetők.

38 **A főzés újrakezdése:** Érintse meg újra a ⏯ gombot. A kijelzőn megjelenik az eredeti beállítás és a főző zónák el kezdenek újra melegíteni.

FŐZÉSI ÚTMUTATÁSOK

- **Komoly tűzveszély!** Legyen óvatos sütéskor, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik. Rendkívül magas hőmérsékleteken az olaj és a zsír magától meggyúl.
- Amikor az étel el kezd forrni, csökkentse a hőmérséklet beállítást.
- Egy fedél használata lecsökkenti a főzési időt és energiát takarít meg megtartván a hőt az edény belsejében.
- Csökkentse minimálisra a folyadék vagy zsír mennyiségét, hogy csökkentse a főzési időket.
- Kezdjen el magas fokozaton főzni és csökkentse a beállítást, ha az étel átmelegedett.

Párolás, rizs főzése

- A párolás a forráspont alatt történik, körülbelül 85 ˚C fokon, amikor a buborékok csak időnként emelkednek a főzésben lévő folyadék felszínére. Ez a kulcs az ízletes leveseknek és a porhanyó pörkölteknek, mivel az íz kibontakozik az étel túlfőzése nélkül. A tojásalapú és liszttel bevastagított szószokat is forráspont alatt kell főzni.

Tippek dobva-rázva sütéshez

1. Válasszon egy indukciós lappal kompatibilis lapos aljú wok edényt vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítsen elő minden összetevőt és eszközt. A dobva-rázva sütés gyorsan történik. Ha nagy mennyiségekről van szó, készítse el őket több kisebb adagokban.
3. Kissé melegítse elő a serpenyőt és adjon hozzá két evőkanál olajat.
4. Előbb főzzön meg minden húst, tegye félre és tartsa melegen.
5. Süsse meg dobva-rázva a zöldségeket. Amikor forrók, de még ropogósak, állítsa kisebb fokozatra a főző zóna beállítását, fordítsa meg a húst a serpenyőben és adja hozzá a szószt.
6. Finoman keverje össze az összetevőket, és győződjön meg róla, hogy átmelegednek.
7. Azonnal tálalja.

KIEGÉSZÍTŐ INFORMÁCIÓ

Túlhőmérséklet védelem

A készüléket ellátták egy hőmérséklet-érzékelővel és egy automatikus lekapcsoló rendszerrel, hogy megvédje az indukciós főzőlapot a károsodástól. Az indukciós főzőlap belsejében lévő hőmérséklet folyamatos ellenőrzés alatt áll, és a készülék automatikusan kikapcsol, a kritikus hőmérséklet mérésekor.

Kis részecskék érzékelése
Ha egy főző zóna be van kapcsolva és nem megfelelő méretű edényt, nem mágneses edényt (pl. alumínium), vagy kis tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) érzékel a készülék, automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol 1 perc után. A ventilátor további 1 percig hűti le a készüléket.

Automatikus lekapcsolási funkciók

- **A lekapcsolási funkció:** Ha a megfelelő edény rajta marad a főző zónákon, egy bizonyos idő eltelte után lekapcsolódnak a zónák. Az idő a lekapcsolásig függ a hőfokozat beállítástól:

Teljesítményszint	Melegen tartás	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett működési időzítő	2	8 óra			4 óra			2 óra		

- **B lekapcsolási funkció:** Ha leveszi az edényt a főző zónáról, de elfelejti kikapcsolni a főző zónát, a készülék azonnal kikapcsolja a melegítést. A főzőlap automatikusan kikapcsol 2 perc után.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma / Hibakód kijelző	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áramellátás.	Bizonyosodjon meg róla, hogy a főzőlapot csatlakoztatta a táphálózatra, és be van kapcsolva. Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze, hogy áramszünet van-e kipróbálván más elektromos készülékeket.
Az érintő vezérlőgombok nem működnek.	A vezérlőgombok zárolva vannak.	Reteszelje ki a vezérlőgombokat (→ *Gyermekzár)*.
Az érintő vezérlőgombok üzemeltetése nehézkes.	Lehet egy vékony vízréteg a vezérlőgombokon vagy lehet, hogy az ujja hegyét használja a vezérlőgombok megérintésekor.	Bizonyosodjon meg, hogy az érintő vezérlőgombok területe száraz. Használja az ujjai párnáját, amikor megérinti a vezérlőgombokat.
Egyes serpenyők recsegő vagy kattanó hangokat adnak ki.	Ezt okozhatja az edény szerkezete (a különböző fémrétegek különböző módon rezegnek).	Ez normális jelenségnek számít az edénynél, és nem jelent hibát.
Az indukciós főzőlap egy kis búgó hangot bocsát ki, amikor magas melegítési fokozaton használják.	Ezt az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez normális jelenség, viszont a zajnak csökkennie kell vagy teljesen eltűnik, ha csökkenti a melegítési fokozatot.
A ventilátor hangja hallatszik az indukciós főzőlapból.	Bekapcsolt egy az indukciós főzőlapba beépített hűtő ventilátor, hogy megelőzze az elektronikus részek túlhevülését. Működésben maradhat akár azután is, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez normális jelenségnek számít, és nem szükséges semmit tenni. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap fali áramellátását, amíg a ventilátor működésben van.
A serpenyő nem melegszik fel és nem jelenik meg a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem tudja érzékelni a serpenyőt, mivel nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja érzékelni a serpenyőt, mivel túl kis méretű a főző zónához vagy nincs megfelelően ráhelyezve.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő konyhaedényt (→ *A megfelelő konyhaedény kiválasztása*). Helyezze középre az edényt és bizonyosodjon meg, hogy az alja megfelel a főző zóna méretéhez.
Hibakód F1-F6.	Hőmérséklet-érzékelő meghibásodás vagy más műszaki probléma.	Forduljon a forgalmazójához.
Hibakód F8-FA, FC		
Hibakód E1/E2.	Rendellenes tápfeszültség	Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a tápfeszültség. Kapcsolja be az áramot, miután a tápfeszültség megfelelő.
Hibakód E3-E5.	Túlmelegedett a főzőlap és kikapcsolt, hogy megvédje a főzőlapot.	Várjon, amíg a főzőlap elegendően lehűl. Majd, kapcsolja vissza.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Figyelmeztetés!
Mielőtt végrehajtaná a karbantartási munkálatokat, mindig kapcsolja ki az elektromos ellátást. Hiba esetén, lépjen kapcsolatba egy hivatalos forgalmazóval vagy minősített kereskedővel.

- Ha megsérült a tápkábel, ki kell cseréltetni egy speciális kábellel vagy szerelvénnyel, amely beszerezhető a gyártótól vagy annak szervizelő képviseletétől.
- Csak háztartási használatra.
- Soha ne helyezze az indukciós főzőlapot közvetlenül vízbe.
- Soha ne helyezzen üres edényt a főzőlapra, mivel ez károsíthatja az edényt. A túlhőmérséklet védelem okozhatja a készülék automatikus lekapcsolását.
- Amikor a főző zóna hosszú ideig be volt kapcsolva, a felület egy ideig forró marad utána, ezért ne érjen az üvegfelülethez.
- Alkalmanként ellenőrizze, hogy semmi se tömítse el a levegőbemenetet az indukciós főzőlap alatt.
- Ha elrepedt a főzőlap felülete, csatlakoztassa le a tápfeszültségről a készüléket, hogy elkerülje az elektromos áramütések minden lehetőségét.
- Ne helyezzen érdese vagy egyenetlen aljú edényt a főzőlapra, mivel ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Kerülje a fazekak és serpenyők lecsapását a főzőlapra.
  Az üvegfelület erős, de nem törhetetlen.
- Ne hagyjon a főzőlapon fém tárgyakat, mint a kések, villák, kanalak és fedelek, mivel felforrósodhatnak.
- Ne tároljon a főzőlap alatt tisztítószereket vagy gyúlékony anyagokat.
- Csak akkor tisztítsa meg a főzőlapot, ha elégségesen lehűlt.
- Ha lekapcsolták a főzőlap áramellátását, akkor nem jelenik meg maradék hő kijelzés, de a főző zóna még forró lehet. Legyen rendkívül óvatos!

Fontos:
- A durva súrolókefék, bizonyos nylon súrolókefék és erős/súrolószerek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy a tisztítószer vagy súrolókefe megfelelő-e.
- A durva súrolókefék, bizonyos nylon súrolókefék és erős/súrolószerek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy a tisztítószer vagy súrolókefe megfelelő-e.
- Soha ne hagyjon tisztítószer maradékot a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot. Ezzel megelőzheti a kispriccelések beégését a kerámiába.
- Csak kerámia üveghez alkalmas tisztítószereket alkalmazzon. Kövesse a csomagoláson lévő tisztítási utasításokat.

Soha ne használjon:
- Hígítatlan mosogatószert
- Mosogatógépben használható tisztítószert
- Súrolószereket
- Erős tisztítószereket, mint a sütőtisztító spray vagy a folttisztító
- Dörzsszivacsokat
- Nagy nyomású tisztítókat vagy gőzsugarú tisztítókat.
- Az indukciós főzőlap felületét könnyen megtisztítható a következő módon:

Szennyeződés típusa	Tisztítási mód
Mindennapi szennyeződés az üvegen (ujjlenyomatok, jelek, étel okozta foltok vagy nem cukortartalmú kifröccsenések az üvegen).	1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Alkalmazzon egy főzőlap tisztítót, amíg az üveg még meleg, de nem forró. 3. Öblítse le és törölje szárazra egy tiszta ronggyal vagy papírtörlővel.
Túlforralások, olvadások, és forró cukros kifröccsenések az üvegen.	**Fontos:** Távolítsa el az olvadások és cukros ételek vagy kifröccsenések okozta foltokat, amint lehet. Ha hagyja kihűlni az üvegen, nehézkessé válhat az eltávolítás vagy akár állandó jellegű maradhat az üveg felületén a károsodás. Azonnal távolítsa el ezeket egy sültfordító lapáttal, palacsintafordítóval vagy borotvapengés kaparóval, amely alkalmas kerámiaüveg főzőlapokhoz. **Óvakodjon a forró főző zónák felületeitől!** 1. Kapcsolja ki a főzőlap fali áramellátását. 2. Tartsa a pengét vagy az eszközt 30° fokos szögben és kaparja a szennyeződést vagy a kifröccsenést a főzőlap hideg területére. 3. Tisztítsa meg a szennyeződést vagy kifröccsenést egy mosogató ronggyal vagy papírtörlővel. • **Figyelmeztetés! Vágási veszély**! Ha vissza van húzva a biztonsági burkolat, a kaparó pengéje borotvaéles. Használja különös óvatossággal és tárolja mindig biztonságosan és a gyermekektől távol.
Kifröccsenések az érintő vezérlőgombokon.	1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Itassa fel a kifröccsenést. 3. Törölje meg az érintő vezérlőgomb felületét egy tiszta nedves szivaccsal vagy ronggyal. 4. A területet teljesen törölje szárazra egy papírtörlővel. **Megjegyzés:** A főzőlap sípolhat és kikapcsolja magát, és az érintő vezérlőgombok nem működhetnek, ha folyadék van rajtuk. Mielőtt visszakapcsolja a főzőlapot, bizonyosodjon meg, hogy szárazra törölte az érintő vezérlőgombok területét.

FELSZERELÉS

Szükséges tartozékok (nincsenek mellékelve)
- Csillagcsavarhúzó
- Csavarkulcs
- Szilikon
- Ceruza és vonalzó/mérőszalag

Előkészítés - Mielőtt beszereli a készüléket, győződjön meg róla, hogy...
- A munkafelület egyenes és sima, és egyetlen szerkezeti elem se akadályozza a helyszükséglet előírásait.
- A munkafelület hőálló anyagból készült.
- Ha a készüléket egy sütő fölé szereli, akkor a sütő rendelkezik egy beépített hűtő ventilátorral.
- A beszerelés megfelel minden térbeli előírásnak és érvényben lévő szabványoknak és rendelkezéseknek.
- Egy megfelelő leválasztó kapcsoló van beépítve az állandó vezetékrendszerbe, amely teljes lecsatlakozást nyújt a táphálózatról, és oly módon van felszerelve és elhelyezve, hogy megfeleljen a helyi huzalozási szabályoknak és rendelkezéseknek. A főzőlapot beszerelő ügyfél számára könnyen elérhetőnek kell lenni a leválasztó kapcsolónak.
- Ha a készüléket egy fiók vagy fali szekrény fölé szerelik be, be kell szerelni egy termál védősorompót a főzőlap alja alá.
- A leválasztó kapcsolónak engedélyezett típusúnak kell lenni és biztosítson 3 mm-es levegőnyílást minden pólusnál (vagy minden aktív [fázis] vezetékben, ha a helyi huzalozási szabályok megengedik ezt a változatot).
- Ha a készülék közvetlenül a hálózatra van csatlakoztatva, akkor be kell szerelni egy omnipoláris áramkör megszakítót minimum 3 mm-es nyílással az érintkezők között.
- Ha kétsége támadna a beszereléssel kapcsolatban forduljon a helyi építkezési illetékesekhez és helyhatósági szabályzathoz.
- Használjon hőálló és könnyen tisztítható felületeket (pl. kerámia csempéket) a készülék körül lévő felületekre.

Beszerelési előírások

Vigyázat!
- A készüléket földelni kell.
- Az indukciós főzőlapot egy megfelelő képesítésű személynek kell beszerelnie. Soha ne próbálja egyedül beszerelni a készüléket.
- Az indukciós főzőlapot nem szabad hűtőszekrények, fagyasztóládák, mosogatógépek vagy centrifugák fölé szerelni.
- A falnak és a főzőlap feletti területnek hőállónak kell lenni.
- A munkalapnak legalább 30 mm-es vastagságúnak kell lenni és hőálló anyagból kell lennie.
- Ne szerelje a készüléket közvetlenül egy mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép vagy ruhaszárító fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikus részeit.
- A tápkábel nem érintkezhet a forró részekkel és oly módon kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete ne lépje túl a 75 ˚C fokot egyetlen pontban sem.

Elektromos csatlakozás és módosítások

Vigyázat!

- Egy villanyszerelő segítségével ellenőrizze, hogy a vezetékes rendszer megfelel módosítások nélkül. Minden módosítást képesített villanyszerelőnek kell végezni.
- Üzemelés közben a kábelt nem szabad kifeszíteni vagy feltekerni.
- Nem szabad használni adaptereket, több foglalatos elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- A túlterhelés tüzet okozhat.

Vigyázat!

Mielőtt csatlakoztatná a táphálózatra, ellenőrizze, hogy:

- A feszültség megfelel az előírásoknak.
- A készülék különálló foglalatot használ és nem osztozik más elektromos készülékkel azon. Egy megfelelő leválasztási védőkapcsolót be kell építeni a rögzített vezetékbe a kábelezési előírások betartásával.

A beszerelési felszerelés kiválasztása

39 Vágja ki a munkafelületet a következő méreteknek megfelelően.

	OBH36731	OBH38731
L	590 mm	770 mm
W	520 mm	520 mm
H	60 mm	60 mm
D	56 mm	56 mm
A	560 mm	750 mm
B	490 mm	490 mm
X	50 mm (Min.)	50 mm (Min.)

- A nyílás körül legalább 50 mm-es helyet kell hagyni.
- A munkafelület vastagságának legalább 30 mm-nek kell lenni. Válasszon hőálló munkafelületi anyagot, hogy elkerülje a nagyobb deformációt, amit a hősugárzás okoz a főzőlap miatt.
- A készülék állandó ventilálást igényel. Nem szabad eltömíteni a levegő bemenetet és kimenetet.

40 Vegye figyelembe a következő méreteket.

	OBH36731	OBH38731	
A	760 mm	760 mm	(= minimális biztonsági távolság a főzőlap és a fali szekrény között, a főzőlap felett)
B	50 mm	50 mm	
C	20 mm	20 mm	
D	Levegő bemenet	Levegő bemenet	
E	5 mm	5 mm	(= minimum a levegő távozásához)

- Az indukciós főzőlap jó ventilálást igényel és a levegő bemenetet és kimenetet a készülék alján nem szabad eltorlaszolni. A főzőlap alján lévő ventilátornak elégséges teret kell biztosítani és folyamatosan friss levegőnek kell áramlani.

41 Szigetelje a munkalap szélét hőálló szilikonnal.

Helyezze be a készüléket a kivágott részbe. Nyomja erősen a helyére.

42 **Előkészítés:** Helyezze a készüléket egy stabil, sima felületre (például a csomagolásra). Ne fejtsen ki erőt a készülék vezérlőgombjainak kiálló részeire.
A tartó helyzetének beállítása: Rögzítse a készüléket a munkafelületre becsavarozván a 4 tartót a főzőlap alján a beszerelés után. Állítsa be a tartó helyzetét, hogy megfeleljen különböző asztallap vastagsághoz.

43 A hálózati vezeték huzalai színesek a következő színkód szerint:

44 **Barna és fekete = L - fázis**

Kék és szürke = N - nulla

Zöld/sárga = ⏚ - védővezető

A csatlakozási pontot a készülékhez közeli helyre kell helyezni, hogy könnyen elérhető legyen egy meghibásodás esetén egy mérnök számára.

44

Csak EK részére
Javasolt egy biztosítéktartó csatlakozó egység a BS 1363 4. részhez.
A biztosítéknak 32 amperesnek kel lenni.

Bármelyik állandó elektromos beszerelésnek meg kell felelni az aktuális I.E.E. előírásoknak. Rendelkezések és helyi villamossági rendelkezések. Az ön biztonsága érdekében az elektromos beszerelést egy képesített villanyszerelőnek vagy egy vállalkozónak kell végezni, aki tagja és ismeri az NICEIC (villanyszerelői munkavédelmi társaság Angliában) előírásait.

Miután beszerelte a főzőlapot, győződjön meg, hogy

- A tápkábel nem elérhető a fali szekrény ajtóin vagy a fiókokon keresztül.
- Megfelelő friss levegő áramlás létezik kívülről a főzőlap alja felé.
- A fogyasztó számára könnyen elérhető a leválasztó kapcsoló.
- A kábel nincs meghajlítva vagy összepréselve.
- A kábelt rendszeresen ellenőrzik és minősített szakemberek cserélik ki.

MŰSZAKI ADATOK

Modell száma	**OBH36731**		**OBH38731**	
Főző zónák	4		4	
Tápfeszültség	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Beszerelt elektromos áram	7200 W			
Termék méretei H x Szé x Ma (mm)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Beépítési méretek A x B (mm)	560 x 490		750 x 490	
A beszereléshez szükséges tápkábel	H07RN-F 5G1.5mm^2		H07RN-F 5G1.5mm^2	
Táblázat - információ háztartási elektromos főzőlapokhoz	**Szimbólum**	**Érték**	**Érték**	**Egység**
Modell azonosító		OBH36731	OBH38731	-
Főzőlap típusa		Elektromos indukciós főzőlap		-
Főző zónák és/vagy területek száma		2		-
Melegítési technológia (indukciós főző zónák és főző területek, sugárzó főző zónák, szolid lapok)		Indukciós főzőlapok		-
Körkörös főző zónák vagy területek esetén: a hasznos felületi terület átmérője elektromosan melegített főző zónánként, kerekítve kb. 5 mm	Ø	-		cm
Nem körkörös főző zónák vagy területek esetén: a hasznos felületi terület hossza és szélessége elektromosan melegített főző zónánként vagy területenként, kerekítve kb. 5 mm	L W	a bal oldalon : 22 x 40 a jobb oldalon : 22 x 40		cm
Energiafogyasztás főző zónánként vagy területenként kg-ként számolva	$EC_{electric}$ cooking	Főzési rész: • a bal oldalon: mögött 194,9 • a bal oldalon: központ 216,2 • a bal oldalon: elöl 211,5 • a jobb oldalon: mögött 194,9 • a jobb oldalon: központ 216,2 • a jobb oldalon: elöl 211,5		Wh/kg
A főzőlap energiafogyasztása kg-ként számolva	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/kg
Készenléti mód/áramellátás kikapcsolva	P_S/P_O	0,39		W

HULLADÉKELHELYEZÉS

Az áthúzott szemetes tartály logó jelentése, hogy az elektromos és elektronikus felszereléseket külön helyre kell gyűjteni (WEEE). Az elektromos és elektronikus berendezések veszélyes és káros anyagokat tartalmazhatnak. Ne helyezze ezt a készüléket a helyi háztartási hulladék közé. Adja le a készüléket egy megfelelő gyűjtési pontnál WEEE hulladékok számára. Ily módon hozzájárul az erőforrások és a környezet megőrzéséhez. Lépjen kapcsolatba a forgalmazójával vagy a helyi illetékesekkel bővebb információk érdekében.

Környezetvédelem

- A főzési folyamat környezeti hatásának csökkentésére (pl. energiahasználat), kérjük, győződjön meg róla, hogy a készüléket a beszerelési előírások alapján szerelte be. Az üzemelési helyet mindig tartsa jól ventilálva.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főző zónákat és a főzőlapot jelen kézikönyv leírása alapján (pl. az érintő vezérlőgombokkal). Ne számítson az edény érzékelő funkcióra a főző zónák kikapcsolásában, amikor leveszi az edényeket.

- **Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja le a főzőlapot a fali csatlakozónál.**
- Ne végezzen javításokat vagy cseréket a készüléket részein, ha ezt nem kifejezetten javasolja a kézikönyv. Minden másfajta szervizelést képesített szakembernek kell végeznie.
- Kérjük biztosítsa a készülék szétszerelését a használati útmutató alapján, amikor karbantartást végez nem megsemmisítő célokból. Újbóli beszereléshez kövessen minden beszerelési útmutatást a károsodások elkerülésére.

CONGRATULAZIONI

Grazie per aver acquistato questo prodotto **ok.**.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE COME RIFERIMENTO FUTURO.

1. **ATTENZIONE! SUPERFICIE CALDA!**
2. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata durante l'utilizzo dell'apparecchio. Afferrare le pentole solamente dal manico.

Bambini

3. L'apparecchio può essere usato da bambini al di sopra degli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
4. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ad es., utilizzando i comandi touch). Non sfruttare la funzione di rilevamento della pentola per spegnere le zone di cottura dopo la rimozione delle pentole.
5. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio, né di sedersi, appoggiarsi o arrampicarsi su di esso.
6. I bambini al di sotto degli 8 anni non devono avvicinarsi all'apparecchio, a meno che non siano tenuti sotto stretta e continua supervisione.
7. Non conservare oggetti che possano suscitare l'interesse dei bambini nei mobili sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero subire lesioni gravi.
8. Non lasciare bambini soli o senza supervisione nella zona quando l'apparecchio è in uso.
9. Bambini o soggetti con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono essere affiancati da persone competenti e responsabili che illustrino loro come utilizzare il prodotto. Il responsabile deve fare in modo che questi possano utilizzare l'apparecchio senza creare pericoli per sé stessi o per le persone presenti.

Installazione e modifiche devono essere eseguite solo da personale qualificato.

10. L'installazione e la messa a terra dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.
11. Le modifiche dell'impianto elettrico domestico devono essere eseguite solo da elettricisti qualificati.
12. Queste informazioni devono essere disponibili per il personale addetto all'installazione dell'apparecchio.
13. Per evitare rischi, l'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione. Un'installazione scorretta dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o responsabilità per danni.
14. L'apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di interruttore generale di rete che consenta il completo scollegamento dall'alimentazione.
15. Non riparare o sostituire alcun componente dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente raccomandato nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale tecnico qualificato.

Installazione - rischio di scosse elettriche

16. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento o di manutenzione su di esso.
17. Il collegamento a un buon sistema di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
18. **Avvertenza:** gli strumenti per lo scollegamento devono essere incorporati nell'impianto elettrico fisso in conformità alle regole per il cablaggio.

Pericolo di tagli - agire senza cautela potrebbe provocare lesioni o tagli

19. Attenzione - i bordi del pannello sono affilati.
20. La lama affilata del raschietto per il piano cottura è esposta quando la copertura di sicurezza è ritratta. Usare estrema cautela e conservare sempre in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Funzionamento e manutenzione - pericolo di scosse elettriche o di morte

21. Non cucinare su un piano cottura rotto o che presenta delle crepe. Se la superficie del piano cottura si rompe o presenta delle crepe, scollegare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
22. Scollegare il piano cottura dalla presa a parete prima di eseguire pulizia o manutenzione.
23. Se è danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere necessariamente sostituito da un tecnico qualificato.

Maneggiare impianti elettrici può costituire un rischio per la salute delle persone - pericolo di morte

24. L'apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica. Tuttavia, persone con pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come pompe di insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare l'apparecchio, in modo da assicurare che i loro impianti non siano disturbati dal campo elettromagnetico.

Superficie bollente - agire senza cautela potrebbe provocare lesioni o tagli. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

25. Durante l'uso, le parti accessibili dell'apparecchio diventano calde abbastanza da provocare ustioni.
26. Fare in modo che parti del corpo, vestiti o altri oggetti che non siano utensili da cucina non entrino a contatto con il vetro di induzione prima che la superficie sia fredda.
27. **Attenzione:** oggetti metallici magnetizzabili indossati sul corpo nelle vicinanze del piano cottura potrebbero diventare caldi. Gioielleria in oro o argento non subisce effetti.
28. Le maniglie delle pentole potrebbero diventare molto calde. Fare in modo che le maniglie delle pentole non sporgano su zone di cottura diverse da quella che occupano. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.
29. Il mancato rispetto di queste avvertenze potrebbe provocare ustioni e scottature.

Altre importanti avvertenze per la sicurezza

30. **Non posizionare mai materiali o prodotti infiammabili sull'apparecchio.**
31. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. La bollitura può causare fuoriuscite di fumo e grassi potenzialmente infiammabili.
32. **Avvertenza:** lasciare incustodite sul fornello pentole con olio o grassi potrebbe causare incendi. Non provare **mai** a spegnere il fuoco con dell'acqua. Piuttosto, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o con una coperta antincendio.
33. Non usare l'apparecchio come piano di lavoro o di conservazione.
34. Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
35. Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (come carte di credito o schede di memoria) o dispositivi elettrici (come computer o lettori MP3) vicino all'apparecchio: potrebbero subire disturbi dal campo elettromagnetico.
36. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.
37. Non posizionare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
38. Non utilizzare pentole con bordi irregolari o non trascinare le pentole sulla superficie del vetro di induzione per evitare graffi al vetro.
39. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare molto caldi.
40. L'apparecchio non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
41. Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite il relativo comando e non sfruttando la funzione di rilevazione della pentola.
42. **Avvertenza: Pericolo d'incendio:** non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
43. **Avvertenza:** utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio, espressamente indicate dal produttore dell'apparecchio all'interno delle istruzioni oppure incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni non appropriate può provocare incidenti.

Pulizia

44. Non utilizzare strumenti a vapore per pulire il piano cottura.
45. Non utilizzare spugnette abrasive o qualsiasi detergente abrasivo per pulire il piano cottura: potrebbero graffiare il vetro di induzione.

Uso previsto

46. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico o di tipo simile, ad es.:
- aree cucina per lo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- cascine;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti tipo bed and breakfast.
- Prestare estrema attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

USO PREVISTO

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti mediante utensili da cucina appropriati.

COMPONENTI

Consultare la prima e l'ultima pagina per le illustrazioni del prodotto.

A	Zona di cottura A (1800 W / 3000 W)	F	Zona flessibile (3000 W / 4000 W)	O	Comando di pausa
B	Zona di cottura B (1800 W / 3000 W)	G	Piano in vetro	J	Comando di blocco bambini
C	Zona di cottura C (1800 W / 3000 W)	H	Pannello di controllo	I	Comando on/off
D	Zona di cottura D (1800 W / 3000 W)	L	Comando touch di regolazione di potenza/timer	M	Comando di mantenimento del calore
E	Zona flessibile (3000 W / 4000 W)	N	Comando di selezione della zona di riscaldamento	K	Comando boost

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1 Rimuovere tutte le pellicole protettive eventualmente presenti sul piano in vetro. Pulire la superficie (→ *Pulizia e manutenzione*).

FUNZIONAMENTO

2 I comandi sono sensibili al tocco: non è necessario esercitare alcuna pressione. Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.

L'apparecchio emette un segnale acustico ogni volta che un tocco viene rilevato.

Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (come utensili o panni) che li copra. Anche un piccolo strato d'acqua potrebbe provocare difficoltà nel funzionamento dei comandi.

3 **Avvertenza!** Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione. Non trascinare le pentole sulla superficie. Il piano in vetro potrebbe subire danni.

4 Posizionare pentole idonee sul piano cottura.
Si adattano a tale utilizzo: pentole piane o padelle in acciaio (inox), ferro pressofuso o smaltato.

Tipi e dimensioni di pentole raccomandati			
Materiale	Pentole con fondo in ferro o acciaio inox magnetico.		
Forma	Pentole con fondo piatto.		
Dimensioni	**Zona di cottura**	**Diametro minimo del fondo delle pentole**	**Diametro massimo del fondo delle pentole**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Zone flessibili	22 cm	22 x 40 cm

5 **Non si adattano a tale utilizzo:** pentole instabili o che potrebbero capovolgersi facilmente. Pentole o padelle in ceramica, vetro, alluminio o acciaio inox magnetizzato.

Pentole non idonee		
Materiale	Pentole realizzate in ceramica, vetro, alluminio, rame.	
Forma	Pentole con un fondo non piatto (ad esempio, concave).	
Dimensioni	**Zona di cottura**	**Diametro della pentola**
	A, B, C, D	< 14 cm o > 22 cm
	Zone flessibili	< 22 cm o > 22 x 40 cm

6 **Accensione dell'apparecchio:** toccare il comando on/off ⏻.

Un segnale acustico indica che l'apparecchio è entrato in standby.
- Il comando del timer mostra: 0 0.
- I comandi di selezione della zona di riscaldamento mostrano ‾ o ‗ o ⊓.

7 Posizionare un utensile da cucina idoneo sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
Il fondo dell'utensile da cucina e la superficie della zona di cottura devono essere puliti e asciutti.

8 Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera utilizzare. Il relativo indicatore inizia a lampeggiare.

9 Selezionare un'impostazione di riscaldamento toccando il comando di regolazione.
Note:
- è possibile modificare l'impostazione di riscaldamento in ogni momento durante la cottura.
- Se non si seleziona un'impostazione di riscaldamento entro 1 minuto, l'apparecchio si spegne automaticamente. Per procedere, accendere nuovamente il piano cottura toccando il comando on/off ⏻.

10 **Pentole non idonee:** sul display lampeggia il segnale di errore ⊍ alternato all'impostazione di riscaldamento sul display della zona di cottura se:
- non è stata posizionata alcuna pentola sulla zona di cottura selezionata.
- la pentola non è idonea per la cottura a induzione.
- la pentola è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.

Nota: la zona di cottura non funziona se non è posizionata una pentola idonea su di essa. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se nessuna pentola idonea è stata posizionata correttamente.

Spegnimento di una singola zona di cottura

11 Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.

12 Spegnere la zona di cottura toccando il comando di regolazione a sinistra. Il display mostra: 0.

Spegnimento completo dell'apparecchio

13 Toccare il comando on/off ⏻.

Spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore principale dopo ogni uso. Non attendere che il piano cottura si spenga automaticamente.

Nota:

Una ventola di raffreddamento integrata si aziona automaticamente per prevenire il surriscaldamento dei componenti elettronici. Continua a girare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando la ventola è in funzione!

Segnalazione del calore residuo

14 L'apparecchio è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura.
L'indicatore appare sul display dopo lo spegnimento della zona di cottura per indicare che tale zona è ancora calda. L'indicatore scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura di sicurezza.

- **Consiglio:** se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra già calda per risparmiare energia.

Funzione di boost

15 **Avvio:** Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento. Toccare il comando boost ⩓. L'indicatore di zona mostra 8. La potenza raggiunge il livello massimo.

16 **Annullamento:** toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si desidera annullare la funzione di boost.

Opzione A: Toccare il comando di boost ⩓. La zona di cottura ritorna alla sua impostazione originaria.

Opzione B: Toccare il comando di regolazione. La zona di cottura ritorna al livello selezionato.

- La funzione è disponibile per tutte le zone di cottura. La zona di cottura torna alla sua impostazione originaria dopo 5 minuti.

Funzione di mantenimento del calore

17 **Avvio:** toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.

18 Toccare il comando di mantenimento del calore ≋:
1x (Display = –): Livello di mantenimento del calore basso
2x (Display = =): Livello di mantenimento del calore medio
3x (Display = ≡): Livello di mantenimento del calore alto

Annullamento: toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si desidera annullare la funzione di mantenimento del calore. Toccare il comando di regolazione. La zona di cottura torna al livello selezionato.

- La funzione può essere attivata contemporaneamente su tutte le zone di cottura.

Area flessibile

19 Quest'area può essere utilizzata come singola zona di cottura o come due zone di cottura differenti, in base alle esigenze. L'area flessibile è formata da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando utilizzata come zona singola, la pentola può essere spostata da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile, mantenendo lo stesso livello di riscaldamento della zona su cui era originalmente posizionata, mentre la parte non coperta dalla pentola si spegne automaticamente.

Importante: assicurarsi di posizionare le pentole al centro della singola zona di cottura. In caso di pentole/padelle grandi, ovali, rettangolari e allungate, assicurarsi che le stesse siano centrate e che coprano entrambe le croci.

20 **Zona di cottura grande:** per attivare l'area flessibile come singola zona di cottura grande, premere i relativi tasti.

Se la pentola è spostata dalla parte frontale a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile rileva automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza. Per aggiungere un'altra pentola, premere nuovamente i tasti dedicati per la sua rilevazione.

21 **2 zone indipendenti:** per utilizzare l'area flessibile come due differenti zone con diverse impostazioni di potenza, premere i tasti dedicati.

Modalità sicura (blocco bambini)

22 Per garantire la sicurezza dei bambini ed evitare utilizzi non conformi, l'apparecchio è dotato di un dispositivo di interblocco.

Blocco: Toccare il blocco bambini per evitare che i bambini azionino le piastre. Tutti i tasti (tranne il comando on/off) sono ora disattivati. Il display mostra L0.

Sblocco: Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso. Tenere premuto il blocco bambini per alcuni secondi. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura a induzione.

FUNZIONI TIMER

Utilizzo del timer come timer da cucina

23 **Preparazione:** toccare il comando on/off per accendere l'apparecchio.

Nota: è possibile utilizzare il timer da cucina senza selezionare alcuna zona di cottura.

Accesso alla modalità timer: toccare il comando timer. è mostrato sul display del timer se toccato. lampeggia.

24 Impostare il timer toccando il comando di regolazione.

25 Toccare nuovamente il comando timer. lampeggia.

26 Impostare il timer toccando il comando di regolazione. Esempio: il timer è impostato a 96 minuti.

Impostato il timer, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente (esempio: 36 minuti).

27 **Tempo scaduto:** si attiva un segnale acustico per 30 secondi. Il comando timer mostra 0 0.

Impostazione del timer per lo spegnimento di una singola zona di cottura

28 **Preparazione:** toccare il comando on/off per accendere l'apparecchio.

Toccare il comando di selezione della zona di cottura su cui impostare il timer.

29 Toccare il comando timer. è mostrato sul display del timer se toccato. lampeggia.

30 Impostare il timer toccando il comando di regolazione.

31 Toccare nuovamente il comando timer. lampeggia.

32 Impostare il timer toccando il comando di regolazione. Esempio: il timer è impostato a 96 minuti.

Impostato il timer, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostra il tempo rimanente (esempio: 36 minuti). L'indicatore timer lampeggia per 5 secondi.

33 Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza indica che la zona è selezionata.

34 **Tempo scaduto:** la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente. Il comando timer mostra 0 0.

Nota: le altre zone di cottura, se precedentemente accese, continuano a essere attive.

Timer impostato per più di una zona di cottura

35 Quando il timer è impostato per diverse zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono accesi. Il display dei minuti mostra il timer (minuti rimanenti). Il punto della zona corrispondente lampeggia.

36 Terminato il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Quindi, è mostrato il nuovo timer e il punto della zona corrispondente lampeggia.

Pausa

37 **Pausa nella cottura:** mentre le zone di cottura sono attive, toccare il comando . Tutti i display mostrano II. L'apparecchio smette di riscaldare.

In questo momento, è possibile utilizzare solo i comandi e .

38 **Riavvio della cottura:** toccare nuovamente . Il display mostra l'impostazione originale e le zone di cottura riprendono a riscaldare.

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

- **Serio pericolo di incendio!** Prestare estrema attenzione durante la frittura: oli e grassi diventano bollenti molto rapidamente. A temperature estremamente alte, oli e grassi si incendiano spontaneamente.
- Quando il cibo arriva all'ebollizione, ridurre l'impostazione di temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e favorisce il risparmio energetico trattenendo il calore all'interno della pentola.
- Minimizzare la quantità di liquidi o grassi riduce i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con impostazioni di temperatura elevate e ridurre quando il cibo è caldo.

Sobbollitura, preparazione del riso

- La sobbollitura è un procedimento di cottura che non raggiunge il punto di bollitura, fermandosi a circa 85 ˚C, quando le bolle salgono occasionalmente verso la superficie del liquido di cottura. È la chiave per preparare deliziose zuppe e teneri stufati, dato che i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente il cibo. È possibile anche preparare salse a base di uova o di farina sotto il punto di bollitura.

Consigli per friggere

1. Scegliere un wok a fondo piatto o una padella capiente compatibili con la cottura a induzione.
2. Tenere pronti ingredienti e utensili. La frittura deve essere un procedimento veloce. Se si deve preparare una grande quantità di cibo, dividerlo in diversi gruppi più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Cucinare prima la carne e metterla da parte tenendola calda.
5. Friggere le verdure Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare l'impostazione di temperatura della zona di cottura, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Friggere gli ingredienti delicatamente, assicurandosi che siano ben cotti.
7. Servire immediatamente.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Protezione dal surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di un sensore di temperatura e di un sistema di spegnimento automatico che protegge il piano cottura a induzione dai danni. La temperatura all'interno del piano cottura a induzione è continuamente monitorata e, in caso di rilevamento di una temperatura critica, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Rilevamento di oggetti troppo piccoli
Quando una zona di cottura è accesa e l'apparecchio rileva una pentola di dimensioni non idonee o di materiale non magnetico (come l'alluminio), oppure un oggetto piccolo (come un coltello, una forchetta o una chiave), l'apparecchio passa automaticamente in standby dopo 1 minuto. La ventola continua a raffreddare l'apparecchio per 1 ulteriore minuto.

Funzioni di spegnimento automatico

- **Funzione di spegnimento A:** le zone di cottura con una pentola idonea sopra si spengono al termine di un determinato periodo di tempo. Il tempo dipende dall'impostazione del livello di riscaldamento:

Livello di potenza	Mantenimento del calore	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer predefinito di funzionamento	2	8 ore			4 ore			2 ore		

- **Funzione di spegnimento B:** quando la pentola è rimossa dalla zona di cottura ma ci si dimentica di spegnere tale zona, l'apparecchio interrompe immediatamente il riscaldamento. Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema / Codice di errore sul display	**Possibile causa**	**Soluzione**
Il piano cottura non si accende.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato a una presa elettrica attiva. Controllare il fusibile domestico per l'apparecchio. Verificare la presenza di eventuali difetti di alimentazione provando altri apparecchi elettrici.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi (→ *Blocco bambini)*.
I comandi touch sono difficili da azionare.	Potrebbe essere presente un sottile strato d'acqua sui comandi, oppure si sta utilizzando la punta del dito per toccare gli stessi.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta. Utilizzare i polpastrelli per toccare i comandi.
Alcune pentole emettono suoni strani o crepitii.	Questo può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli differenti vibrano in modi differenti).	Tutto ciò è normale e non indica la presenza di difetti.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando utilizzato ad alte temperature.	Questo è tipico della tecnologia alla base della cottura a induzione.	Ciò è normale, ma il ronzio deve diminuire o sparire completamente abbassando la temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nella piastra a induzione previene il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a girare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Ciò è normale e non richiede provvedimenti. Non scollegare la presa a parete del piano a induzione quando la ventola è in funzione.
La pentola non si riscalda e non appare sul display.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola in quanto la stessa non è idonea alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola poiché troppo piccola per la zona di cottura o non centrata correttamente su di essa.	Utilizzare pentole idonee alla cottura a induzione (→ *Scelta delle pentole idonee*). Centrare la padella sulla zona di cottura e assicurarsi che le dimensioni della padella corrispondano a quelle della zona di cottura.
Codice di errore F1-F6.	Guasto al sensore della temperatura o altro guasto tecnico.	Contattare il rivenditore.
Codice di errore F9-FA, FC		
Codice di errore E1/E2.	Tensione di alimentazione anomala	Verificare che l'alimentazione sia normale. Accendere dopo aver verificato che l'alimentazione è normale.
Codice di errore E3-E5.	La piastra si è surriscaldata e si è spenta per prevenire danni al piano cottura.	Attendere che il piano cottura sia sufficientemente raffreddato. Quindi, accendere nuovamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Avvertenza!
Disattivare sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire lavori di manutenzione. In caso di guasti, contattare un distributore ufficiale o un rivenditore autorizzato.

- Se è danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito con un cavo speciale o con un altro componente disponibile presso il produttore o presso il suo servizio di assistenza.
- Solo per uso domestico.
- Non immergere mai il piano cottura a induzione direttamente in acqua.
- Non posizionare mai una pentola vuota sul piano: la pentola potrebbe rimanere danneggiata. Il sistema di protezione dal surriscaldamento potrebbe spegnere automaticamente l'apparecchio.
- Se una zona di cottura è rimasta accesa a lungo, la superficie rimane calda per un certo periodo: non toccare la superficie in vetro.
- Controllare occasionalmente che non vi siano ostruzioni alla presa d'aria sotto il piano cottura a induzione.
- Se la superficie del piano cottura è danneggiata, scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione per evitare qualsiasi rischio di scosse elettriche.
- Non posizionare recipienti ruvidi o irregolari sul piano cottura: potrebbero danneggiare la superficie in vetro.
- Evitare di urtare il piano cottura con pentole e padelle.
  La superficie in vetro è resistente ma non infrangibile.
- Non lasciare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul piano cottura: potrebbero surriscaldarsi.
- Non conservare detergenti o materiali infiammabili sotto il piano cottura.
- Pulire il piano cottura solo quando sufficientemente raffreddato.
- Quando il piano cottura è spento non vi sono più indicazioni sul calore residuo, ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare estrema attenzione!

Importante:
- Spugnette abrasive, alcune pagliette in nylon e detergenti aggressivi/abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare che il detergente o la spugnetta siano idonei.
- Spugnette abrasive, alcune pagliette in nylon e detergenti aggressivi/abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare che il detergente o la spugnetta siano idonei.
- Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe rimanere macchiato.
- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo si evitano residui di bruciature sulla ceramica.
- Utilizzare solo detergenti idonei per la vetroceramica. Seguire le istruzioni di pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare mai:
- detergenti per stoviglie non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detergenti abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- pulitori ad alta pressione o a getto di vapore.
- La superficie del piano cottura a induzione può essere facilmente pulita come segue:

Tipo di sporco	Metodo di pulizia
Sporco comune sul vetro (impronte digitali, macchie, segni lasciati dal cibo o residui non zuccherosi sul vetro).	1. Spegnere il piano cottura. 2. Applicare del detergente per il piano cottura quando il vetro è ancora caldo ma non bollente. 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito e asciutto o con un tovagliolo di carta.
Fuoriuscite di acqua bollente e residui zuccherosi caldi sul vetro.	**Importante:** rimuovere quanto prima le macchie lasciate da fuoriuscite e da alimenti zuccherosi e i residui presenti sul vetro. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o anche danneggiare permanentemente la superficie. Rimuovere immediatamente con una paletta da pesce, una spatola o un raschietto idoneo per i piani cottura in vetroceramica. **Fare attenzione alle superfici bollenti delle zone di cottura!** 1. Spegnere il piano cottura scollegandolo dalla presa elettrica. 2. Impugnare la lama o l'utensile a un'angolazione di 30° e raschiare lo sporco o i residui da un'area fredda del piano cottura. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita con un panno spugna o con un tovagliolo di carta. • **Avvertenza! Pericolo di tagli**! Quando la copertura di sicurezza è ritratta, il bordo del raschietto è affilato. Usare estrema cautela e conservare in piena sicurezza e fuori dalla portata dei bambini.
Residui sui comandi touch.	1. Spegnere il piano cottura. 2. Rimuovere il residuo. 3. Passare un panno o una spugna umida e pulita sull'area dei comandi touch. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. **Nota:** se è presente del liquido sui comandi touch, il piano cottura potrebbe emettere segnali acustici e spegnersi, mentre i comandi touch potrebbero non funzionare correttamente. Assicurarsi di asciugare completamente l'area dei comandi touch prima di accendere nuovamente il piano cottura.

INSTALLAZIONE

Accessori necessari (non inclusi)
- Cacciavite a croce
- Cacciavite
- Silicone
- Matita e metro/nastro di misurazione

Preparazione - Prima di installare l'apparecchio, assicurarsi che...
- la superficie di lavoro sia piana e orizzontale e che nessun elemento strutturale interferisca con i requisiti di spazio.
- la superficie di lavoro sia in materiale resistente al calore.
- se l'apparecchio è installato sopra a un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento integrata.
- l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di spazio e agli standard e ai regolamenti applicabili.
- un interruttore generale di rete che garantisce lo scollegamento completo dalla rete di alimentazione sia incorporato nel cablaggio fisso, installato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti locali in materia di cablaggio. L'interruttore generale di rete deve essere facilmente accessibile all'utente con il piano cottura installato.
- se l'apparecchio è installato sopra una cassettiera o una dispensa, sia installata una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura.
- l'interruttore generale di rete sia di tipo approvato e lasci 3 mm di spazio di separazione dai contatti verso tutti i poli (o verso tutti i conduttori attivi [fase] qualora le normative locali sul cablaggio consentano tale variazione ai requisiti).
- se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, sia installato un interruttore onnipolare con un'apertura di almeno 3 mm fra i contatti.
- in caso di dubbi riguardanti l'installazione, si consultino le autorità locali e lo statuto in merito all'edilizia.
- si utilizzino finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle in ceramica) per le superfici delle pareti attorno all'apparecchio.

Requisiti per l'installazione

Attenzione!
- È necessaria la messa a terra dell'apparecchio.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale qualificato. Non provare mai a installare l'apparecchio da soli.
- Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
- La parete e l'area sopra il piano cottura devono essere resistenti al calore.
- Il piano di lavoro deve avere uno spessore di almeno 30 mm e deve essere in materiale resistente al calore.
- Non installare l'apparecchio direttamente sopra lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici: l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare componenti caldi e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi mai i 75 ˚C.

Collegamenti elettrici e modifiche

Attenzione!

- Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia idoneo e non richieda modifiche. Qualsiasi modifica deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Il cavo non deve essere esteso o avvolto in una bobina durante il funzionamento.
- Non devono essere utilizzati adattatori, prese multiple e prolunghe.
- Il sovraccarico potrebbe provocare incendi.

Attenzione!

Prima di collegare l'apparecchio alla presa elettrica, controllare che siano soddisfatte le condizioni seguenti:

- la tensione è conforme ai requisiti.
- l'apparecchio usa una presa singola e non condivisa con altri apparecchi elettrici. Un interruttore di protezione dedicato deve essere incorporato nell'impianto elettrico fisso in conformità alle regole per il cablaggio.

Selezione dell'attrezzatura per l'installazione

39 Tagliare il piano di lavoro in base alle seguenti dimensioni.

	OBH36731		OBH38731	
L	590	mm	770	mm
W	520	mm	520	mm
H	60	mm	60	mm
D	56	mm	56	mm
A	560	mm	750	mm
B	490	mm	490	mm
X	50	mm (Min.)	50	mm (Min.)

- Attorno al foro deve essere lasciato uno spazio minimo di 50 mm.
- Lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 30 mm. Il piano di lavoro deve essere in materiale resistente al calore per evitare deformazioni pericolose causate dal calore sprigionato dal piano cottura.
- L'apparecchio deve essere sempre adeguatamente ventilato. Le prese e le uscite d'aria non devono essere ostruite.

40 Rispettare le seguenti dimensioni.

	OBH36731		OBH38731		
A	760	mm	760	mm	(= distanza minima di sicurezza fra piano cottura e credenza sopra il piano cottura)
B	50	mm	50	mm	
C	20	mm	20	mm	
D	Presa d'aria		Presa d'aria		
E	5	mm	5	mm	(= minimo per l'uscita dell'aria)

- Il piano cottura a induzione deve essere adeguatamente ventilato e le prese e le uscite d'aria sul fondo dell'apparecchio non devono essere ostruite. La ventola situata sul fondo del piano cottura deve avere spazio sufficiente per far raffreddare l'aria in qualsiasi momento.

41 Sigillare il bordo del piano di lavoro con silicone resistente al calore.

Posizionare l'apparecchio nell'area di taglio. Spingere l'apparecchio con fermezza verso il basso per fissarlo in posizione.

42 **Preparazione:** posizionare l'apparecchio su una superficie liscia e stabile (ad esempio, sulla confezione). Non esercitare pressione sui comandi sporgenti dall'apparecchio.
Regolazione della posizione del supporto: fissare l'apparecchio sul piano di lavoro avvitando 4 supporti sul fondo del piano cottura dopo l'installazione. Regolare la posizione del supporto in modo che si adatti ai differenti spessori del piano di lavoro.

43 I fili del cavo di alimentazione sono colorati in base al seguente schema:

--

44 **Marrone e nero = L - Live (attivo)**

Blu e grigio = N - Neutro

Verde/Giallo = ⏚ - Terra

Il punto di collegamento deve trovarsi in posizione adiacente all'apparecchio, in modo che sia facilmente accessibile a un tecnico in caso di guasto.

44

Solo per il Regno Unito
Si consiglia di utilizzare un'unità di collegamento con fusibile commutata a BS 1363 Parte 4.
Il fusibile deve essere classificato a 32 ampere.

Qualsiasi impianto elettrico fisso deve essere conforme ai più recenti regolamenti I.E.E. e ai regolamenti della società elettrica locale. Per garantire la sicurezza, l'installazione dell'impianto elettrico deve essere eseguita da un elettricista qualificato o da un professionista iscritto all'albo del National Inspection Council for Electrical Installation Contracting (NICEIC).

Dopo aver installato il piano cottura, assicurarsi che:

- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso sportelli o cassetti della credenza.
- vi sia un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno del mobile verso la base del piano cottura.
- l'interruttore generale di rete sia facilmente accessibile all'utente.
- il cavo non sia attorcigliato o compresso.
- il cavo sia controllato regolarmente e sostituito da tecnici qualificati.

SPECIFICHE

Modello	**OBH36731**	**OBH38731**
Zone di cottura	4	4
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz	
Alimentazione elettrica installata	7200 W	
Dimensioni del prodotto L x P x A (mm)	590 x 520 x 60	770 x 520 x 60
Dimensioni a prodotto installato A x B (mm)	560 x 490	750 x 490
Cavo di alimentazione necessario per l'installazione	H07RN-F 5G1.5mm^2	H07RN-F 5G1.5mm^2

Tabella - Informazioni per piani cottura elettrici domestici	**Simbolo**	**Valore**	**Valore**	**Unità**
Identificativo del modello		OBH36731	OBH38731	-
Tipo di piano cottura		Piano cottura a induzione elettrica		-
Numero di zone e/o aree di cottura		2		-
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)		Piani di cottura a induzione		-
Per zone o aree di cottura circolari: diametro di superficie utile per la zona di cottura a riscaldamento elettrico, arrotondato di 5 mm	Ø	-		cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per la zona di cottura a riscaldamento elettrico, arrotondate di 5 mm	L W	sinistra : 22 x 40 destra : 22 x 40		cm cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	$EC_{electric}$ cooking	Zona di cottura: • sinistra : dietro • sinistra : centro • sinistra : front • destra : dietro • destra : centro • destra : front	194,9 216,2 211,5 194,9 216,2 211,5	Wh/kg
Consumo energetico per piano cottura calcolato per kg	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/kg
Standby/spegnimento	P_S/P_O	0,39		W

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE DOMESTICHE

Ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE)" e del Decreto Legislativo 188 del 20 novembre 2008.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo.

Si ricorda che le pile/accumulatori eventualmente presenti, laddove possibile, debbono essere rimosse dall'apparecchiatura prima che questa sia conferita come rifiuto.

L'utente potrà , pertanto, conferire gratuitamente l'apparecchiatura e l'eventuale batteria giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici. In alternativa l'utente potrà riconsegnarle al rivenditore secondo le seguenti modalità:

- sia pile portatili sia apparecchiature di piccole dimensioni, ovvero con almeno un lato esterno non superiore a 25 cm, è prevista la consegna gratuita senza obbligo di acquisto presso i negozi con una superficie di vendita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq. Per negozi con dimensioni inferiori, tale modalità è facoltativa.

- per apparecchiature con dimensioni superiori a 25 cm, è prevista la consegna in tutti i punti di vendita in modalità 1 contro 1, ovvero la consegna al rivenditore potrà avvenire solo all'atto dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura e delle pile/accumulatori dismessi al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui essi sono composti.

Lo smaltimento abusivo di apparecchiature, pile ed accumulatori da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Tutela dell'ambiente

- Per ridurre l'impatto ambientale totale (ad esempio, il consumo energetico) del processo di cottura, assicurarsi che l'apparecchio sia installato secondo le istruzioni. Tenere la zona di esercizio sempre adeguatamente ventilata.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ad es., utilizzando i comandi touch). Non sfruttare la funzione di rilevamento della pentola per spegnere le zone di cottura dopo la rimozione delle pentole.

- **Scollegare il piano cottura dalla presa a parete prima di eseguire pulizia o manutenzione.**
- Non riparare o sostituire alcun componente dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente raccomandato nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale tecnico qualificato.
- Assicurarsi di smontare l'apparecchio seguendo le istruzioni del manuale utente per la manutenzione non a scopi distruttivi. Per reinstallare l'apparecchio, seguire le istruzioni per l'installazione al fine di evitare danni.

GEFELICITEERD

Bedankt voor uw aankoop van dit **ok.** product.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR LATERE RAADPLEGING.

1. **OPGELET! HEET OPPERVLAK!**
2. Tijdens de werking van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog oplopen. Raak het kookgerei alleen bij de handvatten aan.

Kinderen

3. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen het apparaat niet zonder toezicht schoonmaken en onderhouden.
4. Na gebruik, schakel altijd de kookvelden en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (i.e. door middel van de touchbedieningselementen). Vertrouw niet op de pandetectiefunctie om de kookvelden uit te schakelen wanneer u de pannen afneemt.
5. Laat kinderen niet met het apparaat spelen en zorg dat ze niet op het apparaat zitten, staan of klimmen.
6. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
7. Berg geen voorwerpen die kinderen interessant kunnen vinden op in de kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig letsel oplopen.
8. Laat geen kinderen alleen of zonder toezicht in de buurt van het apparaat achter wanneer in werking.
9. Kinderen of personen met een handicap, waardoor het gebruik van het product wordt beperkt, moeten door een verantwoordelijk en competent persoon worden onderwezen. De onderwijzer moet er zeker van zijn dat ze het product zonder enig gevaar voor henzelf en hun omgeving kunnen gebruiken.

Installatie en aanpassingen mogen alleen door bevoegde en bekwame personen worden uitgevoerd

10. Dit apparaat mag alleen door een bevoegd en bekwaam persoon worden geïnstalleerd en geaard.
11. Aanpassingen aan het lichtnet mogen alleen door een bekwame elektricien worden uitgevoerd.
12. Geef deze informatie aan de persoon die het apparaat zal installeren.
13. Om elk gevaar te voorkomen, installeer dit apparaat in overeenstemming met de installatievoorschriften. Een verkeerde installatie kan de garantie of vorderingen ongeldig maken.
14. Dit apparaat dient te worden verbonden met een circuit voorzien van een scheidingsschakelaar zodat het apparaat volledig van de voeding kan worden ontkoppeld.
15. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van dit apparaat, tenzij specifiek aangegeven in deze handleiding. Laat alle ander onderhoud uitvoeren door een bekwame technicus.

Installatie - gevaar op elektrische schokken

16. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat onderhoudt of schoonmaakt.
17. Een verbinding met een juist geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
18. **Waarschuwing:** Ontkoppelingsmechanismen moeten in de vaste bedrading worden ingebouwd volgens de nationale bedradingsvoorschriften.

Gevaar op snijwonden - wees voorzichtig om letsel of snijwonden te voorkomen

19. Opgelet - de randen van het paneel zijn scherp.
20. Het vlijmscherp mes van een kookplaatkrabber is blootgesteld wanneer de veiligheidskap is ingetrokken. Wees zeer voorzichtig en berg het mes altijd veilig en buiten het bereik van kinderen op.

Werking en onderhoud - gevaar op de elektrische schokken of de dood

21. Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat gebroken of gebarsten is, schakel het apparaat onmiddellijk uit (via de wandschakelaar) en neem contact op met een bekwame technicus.
22. Schakel de kookplaat uit via de wandschakelaar voor reiniging of onderhoud.
23. Als de stroomkabel beschadigd is, laat deze vervangen door een bekwame technicus.

Gezondheidsrisico's voor personen met elektrische implantaten - Levensgevaarlijk

24. Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen inzake elektromagnetische veiligheid. Personen met een pacemaker of een ander elektrisch implantaat (zoals een insulinepomp) moeten echter eerst hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om er zeker te van te zijn dat het elektromagnetisch veld geen invloed op de werking van het implantaat heeft.

Gevaar door warm oppervlak - wees voorzichtig om letsel of snijwonden te voorkomen Houd kinderen uit de buurt.

25. De toegankelijke onderdelen van dit apparaat worden warm tijdens gebruik en kunnen brandwonden veroorzaken.
26. Zorg dat uw lichaam, kleding of ander voorwerp, tenzij gepast kookgerei, het inductieglas niet aanraakt zolang het oppervlak niet is afgekoeld.
27. **Opgelet:** Magnetiseerbare metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen kunnen warm worden wanneer deze zich in de buurt van de kookplaat bevinden. Juwelen van goud of zilver worden echter niet warm.
28. Handvatten van sauspannen kunnen warm worden. Zorg dat het handvat van de sauspan zich niet boven het gebruikt kookveld bevindt. Houd de handvatten buiten het bereik van kinderen.
29. Het negeren van dit advies kan brandwonden veroorzaken.

Ander belangrijk veiligheidsadvies

30. **Plaats nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat.**
31. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in werking. Overkoken kan leiden tot rook en het stromen van vet op de kookplaat dat vlam kan vatten.
32. **Waarschuwing:** Het koken met vet of olie op een kookplaat zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. **Probeer** nooit om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. door middel van een deksel of een blusdeken.
33. Gebruik uw apparaat nooit als een werk- of opslagoppervlak
34. Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat achter.
35. Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (zoals creditcards, geheugenkaarten) of elektrische apparatuur (zoals computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat achter, deze kunnen door het elektromagnetisch veld worden aangetast.
36. Gebruik uw apparaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de kamer.
37. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat of laat er geen op vallen.
38. Gebruik geen pannen met een gekartelde rand of sleep geen pannen over het inductieglas, het glas kan worden bekrast.
39. Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, deze kunnen warm worden.
40. Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om apparatuur te bedienen.
41. Na gebruik, schakel het kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel op de pandetector.
42. **Waarschuwing: Brandgevaar!** Bewaar geen items op de kookplaat.
43. **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookplaat zijn ontwerpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongepaste beschermers kunnen ongevallen veroorzaken.

Reiniging

44. Maak de kookplaat niet schoon met een stoomreiniger.
45. Maak uw kookplaat niet schoon met een schuursponsje of ander agressief schoonmaakmiddel, het inductieglas kan worden bekrast.

Doelmatig gebruik

46. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
- kantines in winkels, kantoren en andere werkruimten;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
- bed & breakfasts.
- Raak de verwarmingselementen niet aan.

DOELMATIG GEBRUIK

Dit apparaat is alleen bestemd voor het bereiden van levensmiddelen met behulp van gepast kookgerei.

ONDERDELEN

Vouw de voor- en achterpagina open om de productafbeeldingen te bekijken.

A	Kookveld A (1800 W / 3000 W)	F	Flexibel gebied (3000 W / 4000 W)	O	Pauze-bedieningselement
B	Kookveld B (1800 W / 3000 W)	G	Glasplaat	J	Kinderslot-bedieningselement
C	Kookveld C (1800 W / 3000 W)	H	Bedieningspaneel	I	Aan/uit-bedieningselement
D	Kookveld D (1800 W / 3000 W)	L	Vermogen/Timer schuifregelaar met touchbediening	M	Warmhoud-bedieningselement
E	Flexibel gebied (3000 W / 4000 W)	N	Bedieningselementen voor kookveld	K	Boost-bedieningselement

VOOR INGEBRUIKNAME

1 Verwijder eventuele beschermfolie die zich op de glasplaat bevindt. Maak het oppervlak schoon (→ *Reiniging en onderhoud*).

WERKING

2 De bedieningselementen reageren op aanrakingen. Het is dus niet nodig om enige druk uit te oefenen. Gebruik de bal van uw vinger en niet de top.

U hoort een pieptoon telkens een aanraking wordt geregistreerd.

Zorg dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en niet door een voorwerp (bijv. een keukengerei of doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de werking van de bedieningselementen verstoren.

3 **Waarschuwing!** Til de pannen altijd van de inductiekookplaat op. Schuif geen kookgerei over het oppervlak. De glasplaat kan worden beschadigd.

4 Plaats gepast kookgerei op het kookveld.
Geschikt: Potten of pannen van (roestvrij) staal, gegoten of geëmailleerd ijzer met een vlakke bodem.

Aanbevolen types en groottes van kookgerei			
Materiaal	Kookgerei met een bodem gemaakt van ijzer of magnetisch roestvrij staal.		
Vorm	Kookgerei met een vlakke bodem		
Afmetingen	**Kookveld**	**Minimum bodemdiameter van kookgerei**	**Maximum bodemdiameter van kookgerei**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Flexibele zones	22 cm	22 x 40 cm

5 **Niet geschikt:** Onstabiel en eenvoudig kantelbaar kookgerei. Potten of pannen van keramiek, glas, aluminium of gemagnetiseerd roestvrij staal.

Ongeschikt kookgerei:		
Materiaal	Kookgerei gemaakt van keramiek, glas, aluminium, koper.	
Vorm	Kookgerei met een niet-vlakke bodem (i.e. afgerond)	
Afmetingen	**Kookveld**	**Diameter van kookgerei**
	A, B, C, D	< 14 cm of > 22 cm
	Flexibele gebieden	< 22 cm of > 22 x 40 cm

6 **Het apparaat inschakelen:** Raak het aan/uit-bedieningselement ⏻ aan.

Een akoestisch signaal geeft aan dat het apparaat in stand-by staat.
- Het timer-bedieningselement toont: ▫▫.
- De bedieningselementen van de kookvelden tonen ⎓ of ⎵ of ⎍.

7 Plaats een gepast kookgerei op het kookveld dat u wilt gebruiken.
De onderkant van het kookgerei en het oppervlak van het kookveld moeten schoon en droog zijn.

8 Raak het bedieningselement van het kookveld dat u wilt gebruiken aan. De relevante indicator begint te knipperen.

9 Raak de schuifregelaar aan om een warmte-instelling te selecteren.
Opmerking:
- U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken aanpassen.
- Als u binnen de 1 minuut geen warmte-instelling kiest, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om te hervatten, schakel de kookplaat opnieuw in door het aan/uit-bedieningselement aan te raken. ⏻.

10 **Ongepast kookgerei:** Het foutsignaal ⊔ en de warmte-instelling worden afwisselend op het display van het kookveld weergegeven als:
- er zich geen pan op het gekozen kookveld bevindt.
- de pan niet geschikt is voor inductiekoken.
- de pan te klein is of niet juist in het midden van het kookveld is geplaatst.

Opmerking: De werking van het kookveld start enkel wanneer er zich een gepaste pan op het kookveld bevindt. Het display wordt automatisch na 1 minuut ingeschakeld als er geen gepaste pan op het kookveld is geplaatst.

Eén kookveld uitschakelen

11 Raak het bedieningselement van het kookveld dat u wilt uitschakelen aan.

12 Schakel het kookveld uit door de schuifregelaar links aan te raken. Het display toont: 0.

Het volledig apparaat uitschakelen

13 Raak het aan/uit-bedieningselement aan ⏻.

Na elk gebruik, schakel het apparaat uit via de hoofdschakelaar. Wacht niet totdat de kookplaat automatisch wordt uitgeschakeld.

Opmerking:

Een ingebouwde koelventilator wordt automatisch in werking gesteld om de elektronische onderdelen tegen oververhitting te beschermen. Deze blijft werken, zelfs nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld. Schakel de voeding naar het apparaat niet uit wanneer de ventilator draait!

Waarschuwing voor restwarmte

14 Het apparaat is voorzien van een restwarmte-aanduiding voor elk kookveld.
De H indicator verschijnt op het display nadat het kookveld is uitgeschakeld om aan te geven dat het kookveld nog warm is. De indicator verdwijnt wanneer het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld.

- **Hint:** Als u nog verder pannen wilt verhitten, gebruik het kookveld dat nog warm is om energie te besparen.

Boostfunctie

15 **Starten:** Raak het bedieningselement van het kookveld aan. Raak het boost-bedieningselement aan ⩓. De kookveldindicator toont 8. Het vermogen wordt op maximum ingesteld.

16 **Annuleren:** Raak het bedieningselement van het kookveld aan waarvan u de boosfunctie wilt annuleren.

Optie A: Raak het boost-bedieningselement ⩓ aan. Het kookveld keert terug naar de oorspronkelijke instelling.

Optie B: Raak de schuifregelaar aan . Het kookveld keert terug naar het niveau dat u hebt ingesteld.

- Deze functie werkt in alle kookvelden. Het kookveld keert na 5 minuten terug naar zijn oorspronkelijke instelling.

Warmhoudfunctie:

17 **Starten:** Raak het bedieningselement van het kookveld aan.

18 Raak het warmhoud-bedieningselement aan ≋.
1x (Display = ⎺): Laag warmhoudniveau
2x (Display = ⎻): Medium warmhoudniveau
3x (Display = ⎼): Hoog warmhoudniveau

Annuleren: Raak het bedieningselement van het kookveld aan waarvan u de warmhoudfunctie wilt annuleren. Raak de schuifregelaar aan, het kookveld keert vervolgens terug naar het niveau dat u hebt ingesteld.

- Deze functie kan tegelijkertijd op alle kookvelden worden gebruikt.

Flexibel gebied

19 Dit gebied kan op elk moment als één kookveld of twee verschillende kookvelden worden gebruikt naar gelang de kookbehoeften. Het flexibel gebied is gemaakt van twee onafhankelijke inductoren die afzonderlijk bediend kunnen worden. Tijdens de werking als één kookveld; als een kookgerei van het ene naar het andere kookveld binnen het flexibel gebied wordt verplaatst, wordt hetzelfde vermogenniveau waarop het kookgerei wordt geplaatst gehandhaafd en wordt het deel dat niet door kookgerei wordt bedekt automatisch uitgeschakeld.

Belangrijk: Zorg dat het kookgerei in het midden van één kookveld wordt geplaatst. In geval van grote, ovalen, rechthoekige en langwerpige potten/pannen, zorg dat deze in het midden van beide kookvelden worden geplaatst.

20 **Groot kookveld:** Om het flexibel gebied als één groot kookveld te gebruiken, druk op de specifieke toetsen.

Als de pan van het voorste naar het achterste gedeelte (of vice versa) wordt geplaatst, detecteert het flexibel gebied automatisch de nieuwe positie en wordt hetzelfde vermogen gehandhaafd. Om een andere pan toe te voegen, druk nogmaals op de specifieke toetsen om het kookgerei te detecteren.

21 **2 onafhankelijke kookvelden:** Om het flexibel gebied als twee verschillende kookvelden met verschillende vermogeninstellingen te gebruiken, druk op de specifieke toetsen.

Veiligheidsmodus (kinderslot)

22 Om de veiligheid van de kinderen te garanderen en toevallige werking te voorkomen, is het apparaat uitgerust met een kinderslot.

Vergrendelen: Raak het kinderslot ⚿ aan om te voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen. Alle toetsen (uitgezonderd het aan/uit-bedieningselement ⏻) zijn nu uitgeschakeld. De timer toont LO.

Ontgrendelen: Zorg dat de inductiekookplaat is ingeschakeld. Raak het kinderslot ⚿ gedurende enkele seconden aan. U kunt nu uw inductiekookplaat opnieuw gebruiken.

TIMERFUNCTIES

De timer als een keukentimer gebruiken

23 **Voorbereiding:** Raak het aan/uit-bedieningselement aan ⏻ om het apparaat in te schakelen.

Opmerking: U kunt de keukentimer gebruiken zonder dat u een van de kookvelden dient te selecteren.

De timermodus openen: Raak het timer-bedieningselement aan. :00 wordt in het aangeraakte timerdisplay weergegeven. 00 knippert.

24 Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken.

25 Raak het timer-bedieningselement nogmaals aan. : knippert.

26 Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken. Bijvoorbeeld: De timer is op 96 minuten ingesteld.

Het aftellen begint onmiddellijk na het instellen van de tijd. De displays geven de resterende tijd weer (bijvoorbeeld: 36 minuten).

27 **Instellen van tijd voltooid:** U hoort gedurende 30 seconden een akoestisch signaal. Het timer-bedieningselement toont 00.

De timer instellen om één kookveld uit te schakelen:

28 **Voorbereiding:** Raak het aan/uit-bedieningselement aan ⏻ om het apparaat in te schakelen.

Raak het bedieningselement van het kookveld waarvoor u de timer wilt instellen aan.

29 Raak het timer-bedieningselement aan. :00 wordt in het aangeraakte timerdisplay weergegeven. 00 knippert.

30 Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken.

31 Raak het timer-bedieningselement nogmaals aan. : knippert.

32 Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken. Bijvoorbeeld: De timer is op 96 minuten ingesteld.

Het aftellen begint onmiddellijk na het instellen van de tijd. De displays geven de resterende tijd weer (bijvoorbeeld: 36 minuten). De timerindicator knippert gedurende 5 seconden.

33 De rode stip naast de vermogensniveau-indicator geeft aan dat het kookveld geselecteerd is.

34 **Instellen van tijd voltooid:** Het overeenkomstig kookveld wordt automatisch uitgeschakeld. Het timer-bedieningselement toont 00.

Opmerking: Alle andere ingeschakelde kookvelden blijven ingeschakeld.

De timer voor meerdere kookvelden instellen

35 Als de timer gelijktijdig voor meerdere kookvelden is ingesteld, worden de decimale stippen van de relevante kookvelden weergegeven. Het minutendisplay geeft de timer (in resterende minuten) weer. De stip van het overeenkomstig kookveld knippert.

36 Eenmaal de ingestelde afteltijd is verstreken, wordt het overeenkomstig kookveld uitgeschakeld. De nieuwe timer wordt vervolgens weergegeven en de stip van het overeenkomstig kookveld knippert.

Onderbreken

37 **Het kookproces onderbreken:** Tijdens de werking van de kookvelden, raak het bedieningselement ⏯ aan. Alle displays tonen II. Het apparaat stopt met verwarmen.

Op dit moment kunnen enkel de ⏯ en ⏻ bedieningselementen gebruikt worden.

38 **Het kookproces hervatten:** Raak ⏯ nogmaals aan. Het display geeft de oorspronkelijke instelling weer en de kookvelden worden opnieuw verwarmd.

KOOKTIPS

- **Brandgevaar!** Wees voorzichtig tijdens het frituren, olie en vet warmen zeer snel op. Olie en vet kunnen bij zeer hoge temperaturen vanzelf vlam vatten.
- Eenmaal de levensmiddelen koken, verlaag de temperatuurinstelling.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en energie te besparen, de warmte blijft aldus binnenin de pan.
- Gebruik zo weinig mogelijk vloeistof of vet om de kooktijd te beperken.
- Start met het koken op een hoge instelling en verlaag naarmate de levensmiddelen gaar worden.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen vindt plaats onder het kookpunt, op circa 85 ˚C, wanneer bellen sporadisch aan het oppervlak van de kookvloeistof verschijnen. Dit is belangrijk bij het bereiden van soepen of stoofschotels zodat de smaken vrijkomen zonder de levensmiddelen teveel te koken. Kook tevens saus op basis van eieren en bloem onder het kookpunt.

Tips voor roerbakken

1. Gebruik een wok of grote bakpan met vlakke bodem die voor inductiekoken geschikt is.
2. Zorg dat u alle ingrediënten en kookgerei bij de hand hebt. Roerbakken dient snel te gebeuren. Als u grote hoeveelheden wilt bakken, bak de levensmiddelen in verschillende bakbeurten.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst het vlees, leg terzijde en houd warm.
5. Roerbak de groente. Eenmaal de groente warm maar nog hard zijn, stel het kookveld op een lager niveau in, doe het vlees opnieuw in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze voldoende verwarmd zijn.
7. Dien onmiddellijk op.

EXTRA INFORMATIE

Beveiliging tegen te hoge temperatuur

Dit apparaat is voorzien van een temperatuursensor en een automatisch uitschakelsysteem om de inductiekookplaat tegen schade te beschermen.

De temperatuur binnenin de inductiekookplaat wordt continu gecontroleerd en het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer een kritische temperatuur wordt gemeten.

Detectie van kleine voorwerpen
Als een kookveld is ingeschakeld en een pan van een ongepaste grootte, een niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een klein voorwerp (zoals een mes, vork, sleutel) wordt op het apparaat gedetecteerd, dan gaat het apparaat automatisch gedurende 1 minuut in stand-by. De ventilator zal het apparaat vervolgens gedurende 1 minuut verder afkoelen.

Automatische uitschakelfuncties

- **Uitschakelfunctie A:** Kookvelden met een gepaste pan erop zullen na een bepaalde periode worden uitgeschakeld. Deze periode is afhankelijk van het ingestelde vermogenniveau:

Vermogenniveau	Warm houden	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard timer	2	8 uur			4 uur			2 uur		

- **Uitschakelfunctie B:** Als u de pan van een kookveld verwijdert en u vergeet het kookveld uit te schakelen, dan stopt het apparaat onmiddellijk met verwarmen. De kookplaat wordt automatisch na 2 minuten uitgeschakeld.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem / Weergave van foutcode	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen voeding.	Zorg dat de kookplaat op de netvoeding is aangesloten en dat deze is ingeschakeld. Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er geen stroomuitval is door ander apparaat te proberen.
De bedieningselementen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen (→ *Kindslot)*.
De werking van de bedieningselementen is verstoord.	Er bevindt zich een dun laagje water op de bedieningselementen of u gebruikt de top van uw vinger in plaats van de bal voor het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg dat de zone van de bedieningselementen droog zijn. Gebruik de bal van uw vinger om de bedieningselementen aan te raken.
Bepaalde pannen maken een krakend of klikkend geluid.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen verschillend).	Dit is normaal en duidt niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt op een hoog warmteniveau.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het inductiekoken.	Dit is normaal, het geluid dient echter af te nemen of volledig te verdwijnen wanneer u het warmteniveau verlaagt.
Ventilatorgeluid komt uit de inductiekookplaat.	De koelventilator die in uw inductiekookplaat is ingebouwd werd ingeschakeld om oververhitting van de elektronische onderdelen te voorkomen. Deze kan zelfs na het uitschakelen van de inductiekookplaat blijven draaien.	Dit is normaal en vindt automatisch plaats. Ontkoppel de inductiekookplaat niet van de voeding terwijl de ventilator draait.
De pan warmt niet op en verschijnt niet in het display.	De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze te klein is voor het kookveld of zich niet juist in het midden bevindt.	Gebruik alleen kookgerei die voor inductiekoken geschikt is (→ *Gepast kookgerei kiezen*). Plaats de pan in het midden en zorg dat diameter van de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van het kookveld.
Foutcode F1-F6.	Defect aan de temperatuursensor of een ander technisch defect.	Neem contact op met uw handelaar.
Foutcode F9-FA,FC		
Foutcode E1/E2.	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Schakel het apparaat in zodra de stroomvoorziening normaal is.
Foutcode E3-E5.	De warmteplaat is oververhit en werd uitgeschakeld om de kookplaat te beschermen.	Wacht totdat de kookplaat voldoende is afgekoeld. Schakel het apparaat vervolgens opnieuw in.

REINIGING EN ONDERHOUD

Waarschuwing!
Ontkoppel altijd de voeding voordat u onderhoud uitvoert. In geval van een defect, neem contact op met een officiële handelaar of bevoegde dealer.

- Als het snoer beschadigd is, moet deze door een speciaal snoer of assemblage, dat bij de fabrikant of reparateur te verkrijgen is, worden vervangen.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Plaats de inductiekookplaat nooit direct in water.
- Plaats nooit een lege pan op de kookplaat, dit kan de pan beschadigen. De beveiliging tegen te hoge temperatuur kan een automatische uitschakeling van het apparaat teweegbrengen.
- Als een kookveld gedurende een lange periode is ingeschakeld, blijft het oppervlak enige tijd na uitschakeling warm. Raak het glasoppervlak niet aan.
- Controleer regelmatig of er niets de luchtinlaat onder de inductiekookplaat belemmert.
- Als het oppervlak van de kookplaat barsten vertoont, ontkoppel de voeding om risico op elektrische schokken te beperken.
- Plaats geen ruwe of oneffen pannen op de kookplaat, het glasoppervlak kan worden beschadigd.
- Smak geen potten en pannen op de kookplaat neer.
  Het glasoppervlak is stevig maar niet onbreekbaar.
- Laat geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat achter, deze kunnen warm worden.
- Berg geen schoonmaakmiddelen of brandbare materialen onder de kookplaat op.

- Maak de kookplaat alleen schoon eenmaal deze voldoende is afgekoeld.
- Als de voeding naar de kookplaat is ontkoppeld, is er geen aanduiding van restwarmte, het kookveld kan echter nog steeds warm zijn. Wees uiterst voorzichtig!

Belangrijk:
- Schuursponsjes, bepaalde nylon sponsen en harde/agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het glas bekrassen. Lees altijd het label om na te gaan of uw schoonmaakmiddel of spons geschikt is.
- Schuursponsjes, bepaalde nylon sponsen en harde/agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het glas bekrassen. Lees altijd het label om na te gaan of uw schoonmaakmiddel of spons geschikt is.
- Laat nooit schoonmaakresten op de kookplaat achter: het glas kan worden bevlekt.
- Maak de kookplaat na elk gebruik schoon. Dit voorkomt vlekken door verbrand schoonmaakmiddel op de keramiek.
- Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die voor glaskeramiek geschikt zijn. Volg de schoonmaakinstructies op de verpakking.

Gebruik nooit:
- Onverdund afwasmiddel
- Detergent bestemd voor vaatwassers
- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars.
- Schuursponsjes
- Hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Het oppervlak van de inductiekookplaat kan eenvoudig op de volgende manier worden schoongemaakt:

Type vuil	**Reinigingsmethode**
Dagdagelijks vuil op het glas (vingerafdrukken, markeringen, vlekken door levensmiddelen of gemors van niet-suikerige ingredienten op het glas).	1. Schakel de voeding naar de kookplaat uit. 2. Breng een reiniger voor kookplaten op het glas aan terwijl het glas nog warm maar niet heet is. 3. Spoel en veeg droog met een schone doek of papieren doek.
Gemors door overkoken, gesmolten ingrediënten, gemors van suikerige ingrediënten op het glas.	**Belangrijk:** Verwijder vlekken door gesmolten of suikerige ingrediënten, of overkoken zo snel mogelijk. Als deze vlekken op het glas afkoelen, is het mogelijk dat deze moeilijk te verwijderen zijn of kunnen ze het glasoppervlak zelfs onherstelbaar beschadigen. Verwijder deze onmiddellijk met een visspatel, paletmes of krabber die voor kookplaten van glaskeramiek geschikt zijn. **Opgelet, warme kookoppervlakken!** 1. Schakel de voeding naar de kookplaat uit. 2. Houd het mes of keukengerei tegen een hoek van 30° en krab het vuil of gemors naar een koude zone op de kookplaat. 3. Verwijder vervolgens met een vaatdoek of papieren doek. • **Waarschuwing! Gevaar op snijwonden**! Als de veiligheidskap is ingetrokken, is het mes van een krabber vlijmscherp. Wees zeer voorzichtig tijdens gebruik en berg de krabber veilig en uit de buurt van kinderen op.
Gemors op de bedieningselementen.	1. Schakel de voeding naar de kookplaat uit. 2. Week de zone waar gemors aanwezig is. 3. Veeg de zone vervolgens schoon met een schone en vochtige spons of doek. 4. Veeg vervolgens droog met een papieren doek. **Opmerking:** De kookplaat kan pieptonen produceren en automatisch worden uitgeschakeld, en de bedieningselementen kunnen niet werken wanneer vloeistof op de elementen aanwezig is. Zorg dat u de volledige zone goed droog veegt voordat u de kookplaat opnieuw inschakelt.

INSTALLATIE

Benodigde accessoires (niet meegeleverd)
- Kruiskopschroevendraaier
- Schroevendraaier
- Silicone
- Potlood en meetlat/-lint.

Voorbereiding - Voordat u het apparaat installeert, houd rekening met het volgende:
- Het werkoppervlak moet vierkant en vlak zijn en er mogen zich geen structurele delen in de nodige ruimte bevinden.
- Het werkoppervlak moet uit een warmtebestendig materiaal zijn opgebouwd.
- Als het apparaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven van een ingebouwde koelventilator zijn voorzien.
- De installatie moet aan alle ruimtevereisten en geldende normen en voorschriften voldoen.
- Een gepaste scheidingsschakelaar, die voor een volledige ontkoppeling van de netvoeding in de permanente bedrading zorgt, moet geïntegreerd en volgens de geldende lokale bedradingsvoorschriften gemonteerd zijn. De scheidingsschakelaar moet eenvoudig door de gebruiker te bereiken zijn eenmaal de kookplaat is geïnstalleerd.
- Als het apparaat boven een lade of kast wordt geïnstalleerd, installeer een thermische bescherming onder de kookplaat.
- De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een contactopening van minstens 3 mm in alle polen hebben (of in alle actieve (fase)geleiders als de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie toestaan).
- Als het apparaat rechtstreeks op de netvoeding wordt aangesloten, moet een meerpolige beveiligingsschakelaar met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten geïnstalleerd worden.
- In geval van twijfel, neem contact op met uw plaatselijke Bouw- en woningtoezicht.
- U moet een warmtebestendig en eenvoudig te reinigen afwerking (zoals keramische tegels) op de muur rond het apparaat gebruiken.

Installatievoorschriften

Opgelet!

- Dit apparaat moet geaard zijn.
- Laat de inductiekookplaat door een bevoegde en gekwalificeerde technicus installeren. Probeer nooit om het apparaat zelf te installeren.
- Installeer de inductiekookplaat nooit boven koelkasten, diepvriezers, vaatwassers of droogtrommels.
- De muur en zone boven de kookplaat moeten warmtebestendig zijn.
- Het werkblad moet minstens 30 mm dik zijn en van een warmtebestendig materiaal zijn gemaakt.
- Installeer het apparaat niet rechtstreeks boven een vaatwasser, koelkast, diepvries, wasmachine of droogtrommel, de vochtigheid kan de elektronische onderdelen van de kookplaat beschadigen.
- Zorg dat de stroomkabel niet met de warme delen in aanraking komt en leg het snoer op een dergelijke wijze zodat zijn temperatuur nooit 75 ˚C overschrijdt.

Elektrische aansluiting en aanpassingen

Opgelet!

- Controleer samen met een elektricien of het bedradingssysteem in uw woning al dan niet aangepast moet worden. Laat aanpassingen alleen door een gekwalificeerde elektricien uitvoeren.
- De stroomkabel mag tijdens de werking niet verlengd of opgerold worden.
- Gebruik geen adapters, verdeeldozen en verlengkabels.
- Overbelasting kan brandgevaar veroorzaken.

Opgelet!

Voordat u het apparaat op de netvoeding aansluit, controleer of:

- De spanning aan de vereisten voldoet.
- Alleen op een stopcontact is aangesloten en niet met andere elektrische apparaten deelt. Er een specifieke beveiligingsschakelaar in de vaste bedrading en volgens de bedradingsvoorschriften is ingebouwd.

Keuze van de installatiebenodigdheden

39 Snij het werkoppervlak uit in overeenstemming met de volgende afmetingen.

	OBH36731	OBH38731
L	590 mm	770 mm
W	520 mm	520 mm
H	60 mm	60 mm
D	56 mm	56 mm
A	560 mm	750 mm
B	490 mm	490 mm
X	50 mm (Min.)	50 mm (Min.)

- Handhaaf een ruimte van minimum 50 mm rond het gat.
- De dikte van het werkoppervlak moet minstens 30 mm zijn. Selecteer een warmtebestendig materiaal voor het werkoppervlak om vervorming veroorzaakt door de warmte-afgifte van de kookplaat te vermijden.
- Het apparaat moet op elk moment voldoende verlucht worden. De luchtinlaat en -uitlaat mogen niet worden belemmerd.

40 Houd rekening met de volgende afmetingen.

	OBH36731	OBH38731	
A	760 mm	760 mm	(= minimale veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat)
B	50 mm	50 mm	
C	20 mm	20 mm	
D	Luchtinlaat	Luchtinlaat	
E	5 mm	5 mm	= minimum voor luchtuitlaat)

- De inductiekookplaat moet goed verlucht zijn en de luchtinlaat en -uitlaat onderaan het apparaat mogen niet belemmerd zijn. De ventilator onderaan de kookplaat moet voldoende vrije ruimte hebben en er dient op elk moment een stroom van verse lucht aanwezig te zijn.

41 Dicht de snijrand van het werkblad af met een warmtebestendige silicone.

Plaats het apparaat in de uitsnijding. Duw stevig omlaag totdat het apparaat goed vastzit.

42 **Voorbereiding:** Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak (bijv. op de verpakking). Oefen geen druk uit op de bedieningselementen die uit het apparaat steken.
De positie van de beugels aanpassen: Eenmaal de kookplaat is geïnstalleerd, maak deze op het werkoppervlak vast door de 4 beugels onderaan de kookplaat stevig vast te schroeven. Pas de positie van de beugels aan naar gelang de dikte van het tafelblad.

43 De draden in de stroomkabel zijn gekleurd overeenkomstig de volgende code:

44 **Bruin en zwart = L - Onder stroom**

Blauw en grijs = N - Neutraal

Groen/Geel = ⏚ - Aarding

Installeer het aansluitpunt op een plaats naast het apparaat zodat deze eenvoudig bereikbaar is voor een technicus in geval van een defect.

44 **Alleen voor het VK**
Een ingeschakelde aansluiteenheid met zekering naar BS 1363 Deel 4 is aanbevolen.
De zekering moet een waarde van 32 Amp bezitten.

Elke permanente elektrische installatie moet voldoen aan de laatste I.E.E.- voorschriften en de voorschriften van uw lokale elektriciteitsleverancier. Voor uw eigen veiligheid, laat de elektrische installatie uitvoeren door een bekwame elektricien of een aannemer die lid is van de National Inspection Council for Electrical Installation Contracting (NICEIC).

Eenmaal de kookplaat is geïnstalleerd, zorg dat

- De stroomkabel niet toegankelijk is via een kastdeur of lade.
- Er voldoende toevoer van verse lucht is naar de onderkant van de kookplaat
- De scheidingsschakelaar eenvoudig bereikbaar is door de gebruiker.
- De kabel niet gebogen of samengedrukt is.
- De kabel regelmatig wordt gecontroleerd en vervangen door een bekwame technicus.

TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnummer	**OBH36731**		**OBH38731**	
Kookvelden	4		4	
Netspanning	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	7200 W			
Afmetingen product L x B x H (mm)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Inbouwafmetingen A x B (mm)	560 x 490		750 x 490	
Benodigde stroomkabel voor installatie	H07RN-F 5G1.5mm^2		H07RN-F 5G1.5mm^2	
Tabel - Informatie voor huishoudelijke elektrische kookplaten	**Symbool**	**Waarde**	**Waarde**	**Eenheid**
Model-identificatie		OBH36731	OBH38731	-
Type kookplaat		Elektrische inductie kookplaat		-
Aantal kookvelden en/of -gebieden		2		-
Warmtetechnologie (inductiekookvelden en kookgebieden, kookvelden met stralingswarmte, volle platen)		Inductiekookplaten		-
Voor cirkelvormige kookvelden of -gebieden: diameter van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmd kookveld; afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	Ø	-		cm
Voor niet-cirkelvormige kookvelden of -gebieden: lengte en breedte van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmd kookveld of -gebied; afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	L W	Links: 22 x 40 Rechts: 22 x 40		cm
Energieverbruik per kookveld of -gebied, berekend in kg	$EC_{electric}$ cooking	Kookzone: • links: achter 194,9 • links: centrum 216,2 • links: voorn 211,5 • rechts: achter 194,9 • rechts: centrum 216,2 • rechts: voorn 211,5		Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat, berekend in kg	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/kg
Stand-by/uitschakelen	P_S/P_O	0,39		W

AFDANKING

Het logo met de doorgestreepte vuilnisbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) afzonderlijk ingezameld moet worden. Elektrische en elektronische apparaten kunnen gevaarlijke en schadelijke stoffen bevatten. Gooi dit apparaat niet samen met het ongesorteerd, huisafval weg. Lever het in bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur om het apparaat te recyclen. Op deze manier draagt u bij tot het behoud van onze natuurlijke rijkdommen en beschermt u het milieu. Neem contact op met uw handelaar of gemeente voor meer informatie.

Bescherming van het milieu

- Om de impact op het milieu door het kookproces te beperken (bijv. energieverbruik), zorg dat het apparaat in overeenstemming met de instructies wordt geïnstalleerd. Houd de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt altijd goed verlucht.
- Na gebruik, schakel altijd de kookvelden en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (i.e. door middel van de touchbedieningselementen). Vertrouw niet op de pandetectiefunctie om de kookvelden uit te schakelen wanneer u de pannen afneemt.

- **Schakel de kookplaat uit via de wandschakelaar voor reiniging of onderhoud.**
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van dit apparaat, tenzij specifiek aangegeven in deze handleiding. Laat alle ander onderhoud uitvoeren door een bekwame technicus.
- Demonteer altijd het apparaat in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing voordat u onderhoud uitvoert om schade te vermijden. Doe hetzelfde voor het terugplaatsen van het apparaat.

GRATULUJEMY

Dziękujemy za zakup produktu **ok.**

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

1. **UWAGA! GORĄCA POWIERZCHNIA!**
2. Temperatura odkrytych powierzchni podczas pracy urządzenia może być bardzo wysoka. Naczynia do gotowania dotykać wyłącznie za uchwyty.

Dzieci

3. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych oraz przez osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem, otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją zagrożenia związane z korzystaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenia i prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie powinny przeprowadzać dzieci pozostawione bez nadzoru.
4. Po użyciu należy zawsze wyłączyć strefy do gotowania oraz płytę kuchenną tak, jak opisano w niniejszej instrukcji (np. poprzez dotykowe przyciski sterujące). Nie należy polegać na funkcji wykrywania garnków — nie zakładać, że po zdjęciu naczynia do gotowania palnik się wyłączy.
5. Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się, siadały lub wspinały się na urządzenie.
6. Do urządzenia nie wolno dopuszczać dzieci młodszych niż 8 lat, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
7. Nie przechowywać przedmiotów, które mogą być interesujące dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnym obrażeniom.
8. Nie pozostawiać dzieci samych lub bez nadzoru w obszarze, gdzie korzysta się z urządzenia.
9. Odpowiedzialna i kompetentna osoba powinna wytłumaczyć dzieciom oraz osobom z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do użytkowania urządzenia, prawidłowy sposób korzystania z produktu. Osoba udzielająca instrukcji powinna dopilnować, aby osoby te były w stanie korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie oraz otoczenia.

Montaż oraz modyfikacje mogą przeprowadzać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowane osoby

10. Wyłącznie odpowiednio wykwalifikowane osoby mogą podłączać to urządzenie do instalacji oraz uziemienia.
11. Modyfikacje w domowym systemie okablowania może przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.
12. Informację tę należy przekazać osobom odpowiedzialnym za montaż urządzenia.
13. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy podłączyć zgodnie z instrukcjami dotyczącymi montażu. Nieprawidłowy montaż urządzenia spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji oraz roszczeń odpowiedzialności.
14. Urządzenie należy podłączyć do obiegu z przełącznikiem izolującym, zapewniającym całkowite odłączenie od źródła zasilania.
15. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to konkretnie zalecane w instrukcji. Wszelkie pozostałe prace serwisowe musi przeprowadzić wykwalifikowany pracownik techniczny.

Montaż — ryzyko porażenia prądem elektrycznym

16. Przed przystąpieniem do wszelkich prac montażowych należy odłączyć urządzenie od wszystkich źródeł prądu.
17. Podłączenie do prawidłowo działającego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
18. **Ostrzeżenie:** Elementy odłączające muszą być zainstalowane w stałym okablowaniu zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.

Ryzyko skaleczenia — brak ostrożności podczas użytkowania może prowadzić do obrażeń i skaleczeń

19. Zachować ostrożność — krawędzie panelu są ostre.
20. Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy ochrona bezpieczeństwa jest schowana. Stosować ostrożnie i zawsze bezpiecznie przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Obsługa i konserwacja — niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym oraz śmierci

21. Nie gotować na złamanej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie przy źródle zasilania (przełącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym pracownikiem technicznym.

22. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą wyłącznika ściennego przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji.
23. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u wykwalifikowanego technika.

Zagrożenie dla zdrowia osób z implantami elektrycznymi — ryzyko śmierci

24. Urządzenie jest zgodne z elektromagnetycznymi standardami bezpieczeństwa. Jednakże osoby z rozrusznikami serca lub innymi elektrycznymi implantami (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed skorzystaniem z urządzenia, aby upewnić się, że działanie ich implantu nie zostanie zakłócone przez pole magnetyczne.

Niebezpieczeństwo powodowane gorącą powierzchnią — brak ostrożności podczas użytkowania może prowadzić do obrażeń i skaleczeń. Trzymać poza zasięgiem dzieci.

25. Podczas użycia odsłonięte części urządzenia stają się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
26. Nie dopuścić, aby części ciała, odzież oraz wszelkie inne przedmioty, wyłączając odpowiednie naczynia do gotowania, weszły w kontakt ze szkłem indukcyjnym, aż powierzchnia ostygnie.
27. **Uwaga:** Magnetyzowane metalowe przedmioty noszone na ciele w pobliżu płyty kuchennej mogą się nagrzewać. Urządzenie nie będzie mieć takiego wpływu na biżuterię złotą lub srebrną.
28. Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Upewnić się, że uchwyty garnków nie znajdują się nad palnikami, na których stoją. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
29. Niezastosowanie się do tej wskazówki może doprowadzić do oparzeń.

Inne ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

30. **Na urządzeniu nigdy nie wolno kłaść łatwopalnych materiałów ani produktów.**
31. W trakcie użycia nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Wykipienie doprowadzi do powstawania dymu, a tłuste resztki mogą się zapalić.
32. **Ostrzeżenie:** Pozostawienie na płycie grzejnej kuchenki gotującej się potrawy z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. **Nigdy** nie próbować zgasić pożaru wodą, ale wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, np. za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
33. Nigdy nie korzystać z urządzenia jako z powierzchni roboczej lub do przechowywania.
34. Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani sztućców na urządzeniu.
35. Nie kłaść ani nie zostawiać żadnych magnetyzowanych przedmiotów (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ pole magnetyczne może wpłynąć na ich działanie.
36. Nigdy nie stosować urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
37. Nie kłaść ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
38. Nie stosować garnków z ząbkowanymi krawędziami ani nie przeciągać garnków po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to je porysować.
39. Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
40. Urządzenie nie może być obsługiwane przez zewnętrzny minutnik lub oddzielny system kontroli zdalnej.
41. Po użyciu wyłączyć palniki płyty grzejnej za pomocą ich elementów sterujących i nie polegać na działaniu wykrywacza garnków.
42. **Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo pożaru:** Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni do gotowania.
43. **Ostrzeżenie:** Stosować wyłącznie osłony płyty grzejnej zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania, zalecane przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłony płyty zintegrowane w urządzeniu. Stosowanie nieodpowiednich osłon może doprowadzić do wypadków.

Czyszczenie

44. Do czyszczenia płyty do gotowania nie wolno używać urządzeń parowych.
45. Do czyszczenia płyty grzejnej nie stosować druciaków ani żadnych silnych, ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

46. Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w gospodarstwach domowych oraz w podobnych warunkach, takich jak:
- kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych;
- farmy;
- przez gości w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- w placówkach typu bed and breakfast.
- Należy postępować ostrożnie i unikać dotykania elementów grzejnych.

PRZEZNACZENIE

Urządzenie to stosuje się wyłącznie do przygotowywania żywności za pomocą odpowiednich akcesoriów do gotowania.

CZĘŚCI

Aby zobaczyć ilustracje produktu, należy rozłożyć pierwszą i ostatnią stronę.

A	Strefa do gotowania A (1800 W / 3000 W)	F	Strefa elastyczna (3000 W / 4000 W)	O	Przycisk pauzy
B	Strefa do gotowania B (1800 W / 3000 W)	G	Szklana płyta	J	Przycisk blokady przed dziećmi
C	Strefa do gotowania C (1800 W / 3000 W)	H	Panel sterowania	I	Przycisk wł./wył.
D	Strefa do gotowania D (1800 W / 3000 W)	L	Dotykowy suwakowy przełącznik zasilania/minutnika	M	Przycisk do utrzymywania ciepła
E	Strefa elastyczna (3000 W / 4000 W)	N	Przełącznik do wyboru strefy grzewczej	K	Przycisk zwiększania temperatury

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1 Zdjąć folię ochronną, która wciąż może znajdować się na szklanej płycie. Wyczyścić powierzchnię (→ *Czyszczenie i konserwacja*).

OBSŁUGA

2 Elementy sterujące reagują na dotyk, a więc nie jest konieczne wywieranie żadnego nacisku. Należy używać opuszek, a nie końcówek palca.

Za każdym dotknięciem słyszalny będzie sygnał dźwiękowy.

Dopilnować, aby elementy sterujące były zawsze czyste, suche oraz aby nigdy nie zakrywały ich żadne przedmioty (np. sztućce lub ścierki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić działanie elementów sterujących.

3 **Uwaga!** Garnki należy zawsze podnosić z płyty indukcyjnej. Nigdy nie przesuwać naczyń do gotowania po powierzchni. Może to uszkodzić szklaną płytę.

4 Umieścić odpowiednie naczynia do gotowania na obszarze do gotowania.
Odpowiednie: Płaskie garnki i patelnie wykonane ze stali (nierdzewnej), odlewanego lub emaliowanego żelaza.

Zalecane rodzaje oraz rozmiary akcesoriów do gotowania			
Materiał	Naczynia do gotowania z dnem wykonanym z żelaza lub magnetycznej stali nierdzewnej.		
Kształt	Naczynia do gotowania o płaskim spodzie.		
Rozmiar	**Obszar do gotowania**	**Minimalna średnica spodu naczynia**	**Maksymalna średnica spodu naczynia**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Strefy elastyczne	22 cm	22 x 40 cm

5 **Nieodpowiednie:** Naczynia niestabilne lub takie, które można łatwo przechylić. Garnki lub patelnie wykonane z ceramiki, szkła, aluminium lub magnetyzowanej stali nierdzewnej.

Nieodpowiednie naczynia do gotowania		
Materiał	Naczynia do gotowania szklane, ceramiczne, aluminiowe i miedziane.	
Kształt	Naczynia do gotowania, których spód nie jest płaski (jest np. zaokrąglony).	
Rozmiar	**Obszar do gotowania**	**Średnica naczynia**
	A, B, C, D	< 14 cm lub > 22 cm
	Strefy elastyczne	< 22 cm lub > 22 x 40 cm

6 **Włączanie urządzenia:** Dotknąć przycisku wł./wył. ⏻

Sygnał dźwiękowy wskazuje, że urządzenie przeszło w stan czuwania.
- Element sterujący minutnika pokazuje: 0:0_
- Przyciski wyboru strefy grzejnej wskazują ⎽ lub ⎽ lub ⎽.

7 Postawić odpowiednie naczynie do gotowania na wybranej strefie.
Spód naczynia oraz powierzchnia strefy do gotowania muszą być czyste i suche.

8 Dotknąć przycisku wyboru żądanej strefy do gotowania. Odpowiedni wskaźnik zacznie migać.

9 Wybrać ustawienie grzania, dotykając przycisku suwakowego.
Uwagi:
- Ustawienie temperatury można zmieniać w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Jeśli użytkownik w ciągu 1 minuty nie wybierze ustawienia grzania, urządzenie automatycznie się wyłączy. Aby powrócić do gotowania, ponownie włączyć płytę, dotykając przycisku wł./wył.⏻.

10 **Nieodpowiednie akcesoria do gotowania:** Na wyświetlaczu strefy do gotowania miga sygnał błędu U na zmianę ze wskaźnikiem ustawienia grzania, jeśli:
- na wybranej strefie do gotowania nie umieszczono żadnego garnka.
- garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- garnek jest za mały lub nieodpowiednio ustawiony na strefie do gotowania.

Uwaga: Strefa do gotowania nie zacznie działać, dopóki nie zostanie na niej postawiony odpowiedni garnek. Wyświetlacz automatycznie wyłączy się po 1 minucie, jeśli na płycie nie zostanie postawiony żaden odpowiedni garnek.

Wyłączanie pojedynczej strefy do gotowania

11 Dotknąć przycisku wyboru strefy do gotowania, która ma zostać wyłączona.

12 Wyłączyć strefę do gotowania, dotykając przełącznika suwakowego i przesuwając palec w lewo. Na wyświetlaczu pojawi się: 0.

Wyłączanie całego urządzenia

13 Dotknąć przycisku wł./wył. ⏻.

Po każdym użyciu należy wyłączyć urządzenie przy głównym wyłączniku. Nie czekać, aż płyta automatycznie się wyłączy.

Uwaga:

Wbudowany wentylator chłodzący włączą się automatycznie, aby zapobiec przegrzaniu się elektronicznych części. Wentylator nie przestaje działać nawet po wyłączeniu urządzenia. Nie odcinać urządzenia od zasilania, jeśli wentylator wciąż pracuje!

Ostrzeżenie o cieple resztkowym

14 Urządzenie posiada wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy do gotowania.
Wskaźnik H pojawia się na wyświetlaczu po wyłączeniu strefy do gotowania, aby poinformować, że płyta wciąż jest gorąca. Wskaźnik zniknie, gdy powierzchnia schłodzi się do bezpiecznej temperatury.

- **Wskazówka:** Celem zaoszczędzenia energii, aby podgrzać kolejne garnki, należy użyć palnika, który wciąż jest gorący.

Funkcja zwiększania temperatury

15 **Rozpoczynanie:** Dotknąć przycisku do wyboru strefy grzewczej. Dotknąć przycisku zwiększania temperatury ⩓. Na wskaźniku strefy pojawi się 8. Moc osiągnęła maksymalny poziom.

16 **Wyłączanie:** Dotknąć przycisku do wyboru strefy grzewczej, której funkcja zwiększania temperatury ma zostać wyłączona.

Opcja A: Dotknąć przycisku do zwiększania temperatury ⩓. Strefa do gotowania powraca do oryginalnego ustawienia.

Opcja B: Dotknąć przycisku przesuwanego. Strefa do gotowania powróci do poziomu ustawionego przez użytkownika.

- Funkcja ta działa we wszystkich strefach do gotowania. Strefa do gotowania powraca do oryginalnego ustawienia po 5 minutach.

Funkcja utrzymywania ciepła

17 **Rozpoczynanie:** Dotknąć przycisku wybierającego strefę grzewczą.

18 Dotknąć przycisku utrzymywania ciepła: ≋
1 x (wyświetlacz = ⎓): Utrzymywanie ciepła na niskim poziomie
2 x (wyświetlacz = ⎓): Utrzymywanie ciepła na średnim poziomie
3 x (wyświetlacz = ⎓): Utrzymywanie ciepła na wysokim poziomie

Wyłączanie: Dotknąć przycisku do wyboru strefy grzewczej, której funkcja utrzymywania ciepła ma zostać wyłączona. Dotknąć przycisku suwakowego, a strefa do gotowania powróci do poziomu ustawionego przez użytkownika.

- Funkcję można stosować we wszystkich strefach do gotowania w tym samym czasie.

Strefa elastyczna

19 W zależności od potrzeb strefę tę można stosować jako strefę pojedynczą lub jako dwie różne strefy. Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych induktorów, którymi można sterować oddzielnie. Korzystając jako ze strefy pojedynczej, naczynie można przestawiać między strefami w obszarze elastycznym, zachowując ten sam poziom mocy, który ustawiono dla strefy, w której początkowo umieszczono naczynie. Część, na której nie stoi naczynie automatycznie się wyłącza.

Ważne: Naczynia należy stawiać na środku stref do gotowania. Duże, okrągłe, prostokątne i podłużne garnki/patelnie należy stawiać na środku stref do gotowania, tak aby oba krzyżyki były zakryte.

20 **Duża strefa do gotowania:** Aby włączyć strefę elastyczną jako jedną dużą strefę, należy nacisnąć specjalne klawisze.

Gdy garnek zostanie przesunięty z części przedniej do tylnej (lub na odwrót), elastyczna strefa automatycznie wykryje nowe położenie, utrzymując tę samą moc. Aby dodać kolejny garnek, należy ponownie nacisnąć specjalne klawisze celem wykrycia naczynia.

21 **2 niezależne strefy:** Aby korzystać ze strefy elastycznej jako z dwóch niezależnych stref z różnymi ustawieniami mocy, należy nacisnąć specjalne przyciski.

Tryb bezpieczeństwa (blokada przed dziećmi)

22 Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieciom oraz zapobiec użyciu niezgodnemu z przeznaczeniem, urządzenie wyposażono w blokadę.

Blokowanie: Dotknąć przycisk blokady przed dziećmi, aby zapobiec włączaniu płyt grzewczych przez dzieci. Wszystkie przyciski (z wyjątkiem przycisku wł./wył. ⏻) zostaną wyłączone. Na minutniku pojawi się LO.

Odblokowywanie: Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona. Dotknąć i przytrzymać przycisk blokady przed dziećmi przez kilka sekund. Można ponownie rozpocząć korzystanie z płyty indukcyjnej.

FUNKCJE MINUTNIKA

Stosowanie minutnika jako minutnika kuchennego

23 **Przygotowanie:** Dotknąć przycisku wł./wył. ⏻, aby włączyć urządzenie.

Uwaga: Z minutnika kuchennego można korzystać bez włączania stref do gotowania.

Wprowadzić tryb minutnika: Dotknąć przycisku minutnika. Po dotknięciu na wyświetlaczu minutnika pojawia się 0. Miga wskaźnik.

24 Ustawić czas, dotykając przycisku suwakowego.

25 Ponownie dotknąć przycisku minutnika. Miga wskaźnik.

26 Ustawić czas, dotykając przycisku suwakowego. Przykład: Minutnik ustawiony jest na 95 minut.

Po ustawieniu czasu automatycznie rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu widoczny jest teraz pozostały czas (na przykład: 35 minut).

27 **Gdy upłynie ustawiony czas:** sygnał dźwiękowy będzie brzmieć przez 30 sekund. Przycisk minutnika pokazuje 0 0.

Ustawianie minutnika w celu wyłączenia pojedynczej strefy do gotowania

28 **Przygotowanie:** Dotknąć przycisku wł./wył. ⏻, aby włączyć urządzenie.

Dotknąć przycisku do wybierania strefy do gotowania, dla której ustawiony ma zostać czas wyłączenia.

29 Dotknąć przycisku minutnika. Po dotknięciu na wyświetlaczu minutnika pojawia się 0. Miga wskaźnik.

30 Ustawić czas, dotykając przycisku suwakowego.

31 Ponownie dotknąć przycisku minutnika. Miga wskaźnik.

32 Ustawić czas, dotykając przycisku suwakowego. Przykład: Minutnik ustawiony jest na 95 minut.

Po ustawieniu czasu automatycznie rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu widoczny jest teraz pozostały czas (na przykład: 35 minut). Wskaźnik minutnika będzie migać przez 5 sekund.

33 Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu zasilania wskazuje, że wybrano daną strefę.

34 **Gdy upłynie ustawiony czas:** odpowiednia strefa do gotowania automatycznie się wyłączy. Przycisk minutnika pokazuje 0 0.

Uwaga: Pozostałe strefy do gotowania będą działać, jeśli je wcześniej włączono.

Ustawianie minutnika dla więcej niż jednej strefy do gotowania

35 Gdy czas ustawiony jest jednocześnie dla kilku stref do gotowania, widoczne są kropki dziesiętne odpowiednich stref. Na wyświetlaczu minutnika widoczny jest czas (pozostałe minuty). Miga kropka odpowiedniej strefy, do której odnosi się czas na wyświetlaczu.

36 Gdy odliczany czas minutnika upłynie, odpowiednia strefa się wyłączy. Następnie pojawi się kolejny czas i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.

Pauza

37 **Zatrzymywanie gotowania:** Gdy strefy do gotowania są włączone, nacisnąć przycisk ⏯. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się II. Urządzenie przestanie grzać.

W tym momencie można korzystać wyłącznie z przycisków ⏯ i ⏻.

38 **Przywracanie gotowania:** Ponownie nacisnąć ⏯. Na wyświetlaczu pojawia się oryginalne ustawienie, a strefy do gotowania ponownie rozpoczynają grzanie.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- **Poważne zagrożenie pożarowe!** Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ tłuszcze i oleje bardzo szybko się rozgrzewają. Przy ekstremalnie wysokich temperaturach, olej i tłuszcz samoistnie się zapalają.
- Gdy żywność zaczyna wrzeć, należy zmniejszyć temperaturę.
- Za pomocą pokrywki można skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię, ponieważ pokrywka utrzyma ciepło w garnku.
- Zmniejszenie ilości cieczy lub tłuszczu również skróci czas gotowania.
- Rozpocząć gotowanie przy wysokiej temperaturze, a następnie zmniejszyć ustawienie, gdy żywność zostanie podgrzana.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Duszenie odbywa się poniżej punktu wrzenia, przy około 85˚C, gdy pęcherzyki raz na jakiś czas pojawiają się na powierzchni gotowanego płynu. To klucz do smacznych zup i delikatnych gulasze, ponieważ smak rozwija się bez nadmiernego przegotowywania żywności. Poniżej punktu wrzenia należy gotować również sosy na bazie jajek oraz zagęszczane mąką.

Wskazówki dotyczące szybkiego smażenia (stir-fry)

1. Wybrać wok o płaskim dnie lub dużą patelnię, które nadają się do smażenia indukcyjnego.
2. Przygotować wszystkie składniki oraz sprzęt. Smażenie stir-fry powinno być szybkie. Gotując duże ilości, należy podzielić żywność na mniejsze części.
3. Szybko nagrzać patelnię i dodać dwie łyżki stołowe oleju.
4. W pierwszej kolejności należy ugotować mięso. Odłożyć i zabezpieczyć, aby nie wystygło.
5. Szybko usmażyć warzywa. Gdy są już gorące, ale wciąż kruche, zmniejszyć temperaturę płyty do gotowania, ponownie włożyć mięso i dodać sos.
6. Delikatnie mieszać składniki, aby równomiernie się podgrzały.
7. Podawać natychmiast.

DODATKOWE INFORMACJE

Ochrona przed nadmierną temperaturą

Urządzenie wyposażone jest w czujnik temperatury i automatycznie wyłącza system w celu ochrony płyty indukcyjnej przed uszkodzeniem. Temperatura w środku płyty indukcyjnej jest stale monitorowana i urządzenie wyłączy się automatycznie, gdy temperatura osiągnie wartość krytyczną.

Wykrywanie małych elementów
Jeśli włączono strefę do gotowania i urządzenie wykryje garnek o nieodpowiednim rozmiarze, garnek niemagnetyczny (np. aluminiowy) lub mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucze), kuchenka automatycznie przejdzie w tryb czuwania po upływie 1 minuty. Wentylator będzie chłodzić urządzenie przez kolejną 1 minutę.

Funkcje automatycznego wyłączania

- **Funkcja wyłączania A:** Strefy do gotowania, na których wciąż stoi odpowiedni garnek, wyłączają się po upływie pewnego czasu. Czas wyłączenia zależy od ustawionego poziomu grzania:

Poziom mocy	Utrzymywanie ciepła	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas minutnika	2	8 godzin			4 godziny			2 godziny		

- **Funkcja wyłączania B:** Jeśli użytkownik zdjął garnek ze strefy do gotowania, ale zapomniał wyłączyć strefy, urządzenie automatycznie przestaje grzać. Płyta automatycznie wyłącza się po 2 minutach.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Wyświetlacz kodu usterki/błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyta do gotowania nie włącza się.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta do gotowania jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdzić domowy bezpiecznik urządzenia. Sprawdzić, czy dostępna jest moc, podłączając inne urządzenia elektryczne.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokować przyciski (→ *Blokada przed dziećmi)*.
Obsługa przycisków dotykowych jest utrudniona.	Przyciski mogą być pokryte cienką warstwą wody lub użytkownik dotyka przycisków końcówką palca.	Upewnić się, że obszar przycisków dotykowych jest suchy. Przyciski należy dotykać opuszkami.
Niektóre garnki mogą wydawać trzeszczące dźwięki.	Może być to spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali, które wibrują na różne sposoby).	Jest to normalne zjawisko i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje niski, buczący dźwięk przy ustawieniach wysokiej temperatury.	Jest to powodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale dźwięk powinien się ściszyć lub całkowicie ucichnąć po zmniejszeniu temperatury grzania.
Dźwięk wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną włączył się, aby chronić elektronikę przed przegrzaniem. Wentylator może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to prawidłowe działanie i nie należy podejmować żadnych kroków. Nie odłączać płyty indukcyjnej od zasilania za pomocą wyłącznika ściennego, jeśli wentylator wciąż pracuje.
Garnek się nie nagrzewa i nie pojawia się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie nadaje się on do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ jest zbyt mały dla danej strefy lub nie został ustawiony w sposób prawidłowy.	Stosować naczynia do gotowania, które są przeznaczone do gotowania indukcyjnego (→ *Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania*). Ustawić garnek na środku i upewnić się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru płyty do gotowania.
Kod błędu F1-F6.	Błąd czujnika temperatury lub inny problem techniczny.	Proszę się skontaktować z Państwa placówką handlową.
Kod błędu F9-FA, FC		
Kod błędu E1/E2.	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Podłączyć, gdy zasilanie powróci do prawidłowego zakresu.
Kod błędu E3-E5.	Płyta grzejna uległa przegrzaniu i wyłączyła się celem uniknięcia uszkodzeń.	Poczekać, aż płyta wystarczająco ostygnie. Następnie ponownie włączyć urządzenie.

KONSERWACJA

Uwaga!
Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych należy zawsze najpierw wyłączyć zasilanie elektryczne. W przypadku usterki należy skontaktować się z oficjalnym dystrybutorem lub autoryzowanym dilerem.

- Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zespół dostępny u producenta lub jego przedstawiciela.
- Wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie wkładać płyty indukcyjnej bezpośrednio do wody.
- Nigdy nie kłaść na płycie pustych garnków, jako że może to spowodować ich uszkodzenie. Ochrona przed przegrzaniem może automatycznie wyłączyć urządzenie.
- Jeśli strefa do gotowania była długo włączona, powierzchnia pozostanie gorąca jeszcze przez jakiś czas. Nie wolno zatem dotykać szklanej powierzchni.
- Raz na jakiś czas należy sprawdzić, czy nic nie blokuje wlotu powietrza pod płytą indukcyjną.
- Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, urządzenie należy odłączyć od zasilania, aby uniknąć zagrożenia porażenia prądem elektrycznym.
- Nie stawiać na płycie szorstkich ani nierównych naczyń, ponieważ mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Unikać uderzania garnkami i patelniami o płytę.
  Szklana powierzchnia jest wytrzymała, ale nie niezniszczalna.
- Nie pozostawiać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na płycie, ponieważ mogą bardzo się nagrzać.
- Pod płytą nie wolno przechowywać detergentów ani łatwopalnych materiałów.
- Płytę należy czyścić, wyłącznie jeśli wystarczająco ostygła.
- Po wyłączeniu płyty kuchennej strefa do gotowania może wciąż być gorąca, nawet jeśli wskaźnik ciepła resztkowego się już nie świeci. Należy zachować należytą ostrożność!

Ważne:
- Wysokowydajne druciaki, niektóre nylonowe czyściki i silne/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Aby sprawdzić, czy środek czyszczący jest odpowiedni należy zawsze czytać etykiety.
- Wysokowydajne druciaki, niektóre nylonowe czyściki i silne/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Aby sprawdzić, czy środek czyszczący jest odpowiedni należy zawsze czytać etykiety.
- Nigdy nie pozostawiać na płycie kuchennej resztek środka czyszczącego: na szkle mogą tworzyć się plamy.
- Płytę należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu rozlana żywność nie przypali się na ceramice.
- Stosować wyłącznie środki czyszczące, które są odpowiednie dla szkła ceramicznego. Przestrzegać instrukcji dotyczących czyszczenia, podanych na opakowaniu.

Nigdy nie stosować:
- Nierozcieńczonego płynu do mycia naczyń
- Detergentów przeznaczonych do zmywarek
- Środków do szorowania
- Silnych środków czyszczących, takich jak spraye do piekarnika lub odplamiacze
- Ściernych gąbek
- Urządzeń do czyszczenia pod wysokim ciśnieniem lub do czyszczenia parą.
- Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo wyczyścić w następujący sposób:

Rodzaj zabrudzenia	**Sposób czyszczenia**
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostałe po rozlaniu płynu lub plamy po żywności niezawierającej cukru).	1. Odłączyć płytę kuchenną od zasilania. 2. Nałożyć środek do czyszczenia na płytę kuchenną, gdy szkło jest jeszcze ciepłe, ale nie gorące. 3. Spłukać i wytrzeć do sucha za pomocą czystej szmatki lub papierowego ręcznika.
Plamy po wykipieniu, stopieniu lub gorące plamy z cukru powstałe na szkle.	**Ważne:** Plamy powstałe na skutek stopienia lub będące pozostałościami po żywności z cukru oraz wszelkie pozostałe zabrudzenia po kipiącej żywności należy usuwać tak szybko, jak to możliwe. Jeśli zabrudzenia te wystygną na szkle, mogą stać się trudne do usunięcia lub nawet na stale uszkodzić szklaną powierzchnię. Należy natychmiast usuwać je szpatułką do ryb, szpachelką lub skrobakiem z żyletką, który jest odpowiedni do ceramicznych płyt kuchennych. **Należy uważać na gorące powierzchnie stref do gotowania!** 1. Odłączyć kuchenkę od zasilania za pomocą wyłącznika ściennego. 2. Trzymać skrobaczkę lub inne narzędzie pod kątem 30° i zeskrobać zabrudzenie lub rozlaną żywność lub nałożyć płyn czyszczący na zimną płytę kuchenną. 3. Wyczyścić zabrudzenie lub rozlaną żywność za pomocą ścierki do naczyń lub papierowego ręcznika. • **Uwaga! Ryzyko skaleczenia**! Gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak żyletka. Należy używać go z należytą ostrożnością i zawsze bezpiecznie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
Rozlana żywność na przyciskach dotykowych.	1. Odłączyć płytę kuchenną od zasilania. 2. Namoczyć rozlaną żywność. 3. Wytrzeć obszar przycisków dotykowych za pomocą czystej, wilgotnej gąbki lub szmatki. 4. Za pomocą papierowego ręcznika całkowicie wytrzeć obszar do sucha. **Uwaga:** Płyta kuchenna może wydać dźwięk i sama się wyłączyć, a przyciski dotykowe mogą nie działać, jeśli znajduje się na nich płyn. Należy wytrzeć obszar przycisków dotykowych przed ponownym włączeniem płyty kuchennej.

MONTAŻ

Wymagane akcesoria (nie zawarte w dostawie)
- Śrubokręt krzyżakowy
- Śrubokręt
- Silikon
- Ołówek i linijka/metrówka

Przygotowanie — przed przystąpieniem do montażu urządzenia, upewnić się, że...
- Powierzchnia pracy jest kwadratowa i wypoziomowania, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnię pracy wykonano z żaroodpornego materiału.
- W przypadku montażu nad piekarnikiem — piekarnik wyposażono we wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi zachowania odstępów i wszelkimi obowiązującymi standardami oraz przepisami.
- W stałym okablowaniu znajduje się odpowiedni przełącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania, który został zamocowany i umiejscowiony tak, aby spełniać wszystkie lokalne przepisy i regulacje dotyczące okablowania. Po zamontowaniu płyty wyłącznik musi być łatwo dostępny dla użytkownika.
- Jeśli urządzenie zamontowano nad szufladą lub szafką, upewnić się, że pod bazą płyty zainstalowano termalną barierę ochronną.
- Wyłącznik musi być zatwierdzonego rodzaju i zapewniać 3 mm wolny odstęp między stykami we wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych [faza] przewodach, jeśli lokalne zasady okablowania dopuszczają taką zmianę).
- Jeśli urządzenie podłączane jest bezpośrednio do źródła zasilania, należy je wyposażyć w wielobiegunowy wyłącznik zasilania o przerwie co najmniej 3 mm w każdym z biegunów.
- W razie wątpliwości użytkownik powinien skonsultować się z lokalnymi władzami odpowiedzialnymi za budynki oraz odnieść się do przepisów.
- Powierzchnie ścian wokół urządzenia muszą być żaroodporne oraz łatwe do wyczyszczenia (np. wykończone płytkami ceramicznymi).

Wymagania dotyczące montażu

Uwaga!
- Urządzenie to musi być uziemione.
- Płytę indukcyjną musi zamontować odpowiednio wykwalifikowana osoba. Nigdy nie próbować samodzielnie montować urządzenia.
- Płyty indukcyjnej nie można montować nad lodówkami, zamrażalkami, zmywarkami ani suszarkami.
- Ściana oraz przestrzeń powyżej płyty musi być odporna na ciepło.
- Blat musi być gruby na co najmniej 30 mm i wykonany z żaroodpornego materiału.
- Nie montować urządzenia bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażalnikiem, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Przewód zasilania nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony tak, aby jego temperatura nigdy nie przekraczała 75˚C.

Połączenia elektryczne i modyfikacje

Uwaga!

- Należy zapytać się elektryka, czy domowy system okablowania jest odpowiedni bez żadnych modyfikacji. Wszelkie modyfikacje może przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.
- Przewód w trakcie użycia nie powinien być rozciągnięty lub zwinięty w pierścień.
- Nie wolno stosować adapterów, listew wielogniazdowych ani przedłużaczy.
- Przeciążenie powoduje ryzyko pożaru.

Uwaga!

Przed podłączeniem do źródła zasilania należy:

- Sprawdzić, czy napięcie jest zgodne z wymaganiami.
- Upewnić się, że urządzenie podłączono do pojedynczego gniazdka oraz że nie dzieli ono gniazdka z innym urządzeniem. Specjalny ochronny wyłącznik musi być zainstalowany w stałym okablowaniu zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.

Wybór sprzętu do montażu

39 Przyciąć powierzchnię roboczą do następującego rozmiaru.

	OBH36731		OBH38731	
L	590	mm	770	mm
W	520	mm	520	mm
H	60	mm	60	mm
D	56	mm	56	mm
A	560	mm	750	mm
B	490	mm	490	mm
X	50	mm (Min.)	50	mm (Min.)

- Wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Grubość powierzchni roboczej musi wynosić co najmniej 30 mm. Wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych deformacji powodowanych ciepłem wydzielanym przez płytę grzejną.
- Urządzenie musi być przez cały czas dobrze wentylowane. Wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane.

40 Należy zapewnić następujące rozmiary.

	OBH36731		OBH38731		
A	760	mm	760	mm	(= minimalny bezpieczny odstęp między płytą grzejną oraz szafką nad płytą grzejną)
B	50	mm	50	mm	
C	20	mm	20	mm	
D	Wlot powietrza		Wlot powietrza		
E	5	mm	5	mm	(= minimum dla ujścia powietrza)

- Płyta indukcyjna musi być dobrze wentylowana; wlot i wylot powietrza u dołu urządzenia nie mogą być zablokowane. Wentylator znajdujący się u dołu płyty musi mieć zapewnioną odpowiednią przestrzeń oraz stały przepływ świeżego powietrza.

41 Uszczelnić przyciętą krawędź blatu za pomocą odpornego na ciepło silikonu.

Umieścić urządzenie w wycięciu. Zdecydowanym ruchem popchnąć i dopasować urządzenie.

42 **Przygotowanie:** Postawić urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (na przykład na opakowaniu). Nie wywierać nacisku na przyciski wystające z urządzenia.
Dopasowywanie położenia wspornika: Po zakończeniu montażu przymocować urządzenie do powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki u dołu płyty. Dopasować położenie wspornika do grubości blatu.

43 Żyły w przewodzie zasilania są oznaczone następującymi kolorami:

44 **Brązowy i czarny = L — aktywny**

Niebieski i szary = N — neutralny

Zielony/żółty = ⏚ — uziemienie

Punkt podłączenia musi znajdować się w miejscu tuż obok urządzenia, aby był łatwo dostępny dla inżyniera, jeśli dojdzie do usterki.

44

Wyłącznie dla Wielkiej Brytanii
Zalecane jest zastosowanie przełączanej jednostki przyłączeniowej bezpiecznika do BS 1363 część 4.
Bezpiecznik musi posiadać specyfikację 32 amp.

Wszystkie stałe instalacje elektryczne muszą być zgodne z najnowszymi wytycznymi I.E.E. Regulacje oraz lokalne przepisy dotyczące elektryczności. Dla własnego bezpieczeństwa wszelkie prace przy instalacjach elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub wykonawcy działającemu na zlecenie National Inspection Council for Electrical Installation Contracting (NICEIC).

Po zamontowaniu płyty należy upewnić się, że

- Przewód zasilania nie przebiega przez drzwiczki szafki lub przez szufladę.
- Z zewnątrz szafki do podstawy płyty dociera odpowiedni przepływ świeżego powietrza.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika.
- Przewód nie jest zgięty ani ściśnięty.
- Przewód jest regularnie sprawdzany i zmieniany przez upoważnionych techników.

SPECYFIKACJA

Numer modelu	**OBH36731**		**OBH38731**	
Strefy do gotowania	4		4	
Napięcie zasilania	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Moc elektryczna instalacji	7200 W			
Wielkość produktu dł. x szer. wys. (mm)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Wymiary przybudówki A x B (mm)	560 x 490		750 x 490	
Kabel zasilający wymagany do instalacji	H07RN-F 5G1.5mm^2		H07RN-F 5G1.5mm^2	
Tabela — informacje dotyczące domowych płyt elektrycznych	**Symbol**	**Wartość**	**Wartość**	**Jednostka**
Charakterystyka modelu		OBH36731	OBH38731	-
Typ płyty		Elektryczna płyta indukcyjna		-
Liczba stref i/lub obszarów do gotowania		2		-
Technologia grzewcza (indukcyjne strefy oraz obszary do gotowania, promieniujące płyty grzewcze, lite płyty)		Indukcja Płyty grzewcze		-
W przypadku okrągłych stref lub obszarów do gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdej podgrzewanej elektrycznie strefy do gotowania; wartość zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	-		cm
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów do gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej każdej podgrzewanej elektrycznie strefy do gotowania; wartość zaokrąglona do najbliższych 5 mm	L W	po lewej : 22 x 40 po prawej : 22 x 40		cm
Zużycie energii przez każdą strefę do gotowania lub wartość wyliczona dla kg	$EC_{electric}$ cooking	Płyta do gotowania: • po lewej : za 194,9 • po lewej : centrum 216,2 • po lewej : do przodu 211,5 • po prawej : za 194,9 • po prawej : centrum 216,2 • po prawej : do przodu 211,5		Wh/kg
Zużycie energii przez płytę wyliczone dla kg	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/kg
Tryb gotowości/wyłączenie zasilania	P_S/P_O	0,39		W

UTYLIZACJA

Przekreślony symbol pojemnika na odpady sygnalizuje o konieczności składowania elektrycznych i elektronicznych odpadów osobno (WEEE). Sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać niebezpieczne substancje. Nie wyrzucać tego urządzenia razem z odpadami komunalnymi. Urządzenie należy zwrócić do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu WEEE. W ten sposób przyczyniają się Państwo do ochrony surowców oraz środowiska. W celu uzyskania dalszych informacji należy skontaktować się ze sprzedawcą lub władzami lokalnymi.

Ochrona środowiska

- W celu zmniejszenia ogólnego wpływu procesu gotowania na środowisko (np. poprzez mniejsze zużycie energii), należy upewnić się, że urządzenie zamontowano zgodnie z instrukcjami dotyczącymi montażu. Miejsce pracy musi być zawsze dobrze wentylowane.
- Po użyciu należy zawsze wyłączyć strefy do gotowania oraz płytę kuchenną tak, jak opisano w niniejszej instrukcji (np. poprzez dotykowe przyciski sterujące). Nie należy polegać na funkcji wykrywania garnków — nie zakładać, że po zdjęciu naczynia do gotowania palnik się wyłączy.

- **Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą wyłącznika ściennego przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji.**
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to konkretnie zalecane w instrukcji. Wszelkie pozostałe prace serwisowe musi przeprowadzić wykwalifikowany pracownik techniczny.
- W celach innych niż zniszczenie urządzenia produkt należy rozbierać zgodnie z instrukcją obsługi. W celu ponownego montażu należy działać zgodnie z instrukcjami dotyczącymi instalacji, aby uniknąć wszelkich uszkodzeń.

PARABÉNS

Obrigado pela sua compra deste produto **ok.**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES. LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.

1. **CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE!**
2. A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser alta quando o dispositivo está a funcionar. Pegue nos instrumentos de cozinha apenas pelos manípulos.

Crianças

3. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade de 8 anos e superior e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou recebam instruções para utilizarem o aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem a supervisão de adultos responsáveis.
4. Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozinhado e o fogão tal como descrito neste manual (por exemplo, utilizando os controlos tácteis). Não se baseie na característica de detecção de panela para desligar as zonas de cozinhado quando retirar as panelas.
5. Não deixe que crianças brinquem com o dispositivo ou se sentem, ponham em pé ou subam para cima do mesmo.
6. Crianças com idade inferior 8 anos deverão ser mantidas afastadas a menos que tenham supervisão.
7. Não armazene itens de interesse para as crianças em armários acima do dispositivo. As crianças que subirem para cima do fogão poder-se-ão magoar com gravidade.
8. Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área de utilização do dispositivo.
9. Crianças ou pessoas com incapacidade que limite a sua habilidade de utilizar o dispositivo, deverão ter uma pessoa responsável e competente para os instruir quanto à utilização. O instrutor deverá ficar satisfeito quando conseguirem utilizar o dispositivo sem perigo para si próprios ou para os que os rodeiam.

Instalação e alterações devem ser realizadas apenas por pessoas qualificadas para tal

10. Este dispositivo deve ser bem instalado e ligado a terra por uma pessoa qualificada.
11. As alterações ao sistema de cablagem doméstico só devem ser realizadas por um electricista credenciado.
12. Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do dispositivo.
13. De modo a evitar perigos, este dispositivo deverá ser instalado de acordo com as instruções de instalação. Qualquer falha em instalar o dispositivo de forma correcta, poderá invalidar qualquer garantia ou pedido de responsabilidade.
14. Este dispositivo deve ser ligado a um circuito que englobe um interruptor de isolamento proporcionando a desconexão total da fonte de alimentação.
15. Não repare ou substitua qualquer parte do dispositivo a menos que seja especificamente recomendado neste manual. Toda a restante manutenção deverá ser realizada por um técnico qualificado.

Instalação - Perigo de choque eléctrico

16. Desligue o dispositivo da alimentação eléctrica principal antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
17. A ligação a um bom sistema de cablagem de ligação a terra é essencial e obrigatório.
18. **Aviso:** Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.

Perigo de corte - Se não tiver cuidado poderá resultar em lesões ou cortes

19. Cuidado - as pontas do painel são afiadas.
20. A lâmina afiada de um raspador de fogão fica exposta quando a tampa de segurança é retirada. Utilize com extremo cuidado e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.

Operação e manutenção - Perigo de choque eléctrico ou morte

21. Não cozinhe num fogão rachado ou quebrado. Se a superfície do fogão quebrar ou rachar, desligue o dispositivo imediatamente da alimentação eléctrica principal (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
22. Desligue o fogão do interruptor antes de limpar ou fazer manutenção.
23. Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, só deverá ser substituído por um técnico qualificado.

Perigo físico para pessoas com implantes eléctricos - Perigo de morte

24. Este dispositivo cumpre com os padrões de segurança electromagnéticos. No entanto, pessoas com pacemarkers cardíacos ou outros implantes eléctricos (como por exemplo bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante do implante antes de utilizar este dispositivo de modo a se certificarem que os implantes não serão afectados pelo campo magnético.

Perigo de superfície quente - Se não tiver cuidado poderá resultar em lesões ou cortes. Mantenha as crianças afastadas.

25. Durante a utilização, as partes acessíveis deste dispositivo tornar-se-ão quentes o suficiente para causar queimaduras.
26. Não deixe o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja adequado, entrar em contacto com o vidro de indução até que a superfície tenha arrefecido.
27. **Cuidado:** Objectos de metal utilizados no corpo poderão ficar quentes nas proximidades do fogão. Jóias de prata ou ouro não serão afectadas.
28. As pegas das frigideiras poderão ficar quentes. Verifique se as pegas das frigideiras não devem estar penduradas sobre zonas de cozinhado activas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
29. Qualquer falha em seguir estas indicações poderá resultar em queimaduras e escaldões.

Outros conselhos de segurança importantes

30. **Materiais ou produtos combustíveis nunca devem ser colocados sobre este dispositivo.**
31. Nunca deixe o dispositivo sozinho durante a utilização. A água a ferver cria fumo e gotejamento que poderá ser um agente despoletador.
32. **Aviso:** Cozinhar sem atenção num fogão com gordura ou óleo poderá ser perigoso e resultar em incêndio. **Nunca** tente apagar um fogo com água, desligue antes o dispositivo e depois cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor para incêndios.
33. Nunca utilize o seu dispositivo como superfície de trabalho ou de armazenamento.
34. Nunca deixe quaisquer objectos ou utensílios no dispositivo.
35. Não coloque ou deixe quaisquer objectos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos electrónicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do dispositivo, uma vez que estes podem ser afectados pelo seu campo magnético.
36. Nunca utilize o seu dispositivo para aquecer a sala.
37. Não coloque objectos pesados em cima do aparelho.
38. Não utilize panelas com extremidades dentadas ou arraste as panelas por cima da superfície de vidro de indução uma vez que isto poderá danificar o vidro.
39. Objectos metálicos como por exemplo facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do fogão uma vez que ficam quentes.
40. Este aparelho não se destina a funcionar através de temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto separados.
41. Após a utilização, desligue o elemento do fogão através do controlo e não se baseie no detector de panela.
42. **Aviso: Perigo de incêndio:** Não armazene itens nas superfícies de cozedura.
43. **Aviso:** Utilize apenas as protecções do fogão criadas pelo fabricante do dispositivo ou indicadas pelo fabricante do dispositivo nas instruções de utilização adequadamente ou protecções do fogão incorporadas no dispositivo. A utilização de protecções inadequadas poderá causar acidentes.

Limpeza

44. Não utilize uma máquina de vapor para limpar o fogão.
45. Não utilize esfregões ou quaisquer agentes de limpeza abrasivos para limpar o seu fogão uma vez que estes riscam o vidro de indução.

Utilização Prevista

46. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
- áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho,
- casas de campo;
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- ambientes tipo residencial.
- Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

Este dispositivo deve ser utilizado exclusivamente para preparar alimentos utilizando utensílios de cozinha adequados.

COMPONENTES

Dobre a página da frente e a de trás para ver ilustrações do produto

A	Zona de cozinhado A (1800 W / 3000 W)	F	Zona flexível (3000 W / 4000 W)	O	Controlo de pausa
B	Zona de cozinhado B (1800 W / 3000 W)	G	Prato de vidro	J	Controlo de bloqueio Infantil
C	Zona de cozinhado C (1800 W / 3000 W)	H	Painel de controlo	I	Botão on/off
D	Zona de cozinhado D (1800 W / 3000 W)	L	Controlo táctil de deslize de temporizador/potência	M	Botão manter quente
E	Zona flexível (3000 W / 4000 W)	N	Controlos de selecção de zona de aquecimento	K	Controlo de aumento

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1 Retire qualquer película protectora que possa ainda existir no disco do vidro. Limpe a superfície (→ *Limpeza e Manutenção*).

MANUSEAMENTO

2 Os controlos respondem ao toque portanto não necessita de aplicar qualquer pressão. Utilize a cabeça do dedo e não a ponta.

Irá ouvir um bip sempre que houver um toque.

Certifique-se que os controlos estão sempre limpos, secos e que não existe qualquer objecto (por exemplo, utensílio ou tecido) a cobrir os mesmos. Mesmo uma pequena camada de água poderá dificultar a operação dos controlos.

3 **Aviso!** Levante sempre as panelas do fogão de indução. Não deslize as panelas pela superfície. Isto poderá danificar a placa de vidro.

4 Coloque os utensílios de cozinha no local para cozinhar.
Adequado: Frigideiras e panelas (de aço inoxidável), aço fundido ou ferro esmaltado.

Tipos e tamanhos de panelas			
Material	Utensílios de cozinha com um fundo de ferro ou aço inoxidável magnético.		
Forma	Utensílios com fundo liso.		
Tamanho	**Zona de cozedura**	**Diâmetro de fundo mínimo das panelas**	**Diâmetro de fundo máximo das panelas**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Zonas flexíveis	22 cm	22 x 40 cm

5 **Não adequado:** Utensílios instáveis ou que se virem facilmente. Panelas ou frigideiras de cerâmica, vidro, alumínio ou aço inoxidável magnetizado.

Utensílios de cozinha inadequados		
Material	Utensílios de cerâmica, vidro, alumínio, cobre.	
Forma	Utensílios com fundo não liso (por exemplo, arredondado).	
Tamanho	**Zona de cozedura**	**Diâmetro das panelas**
	A, B, C, D	< 14 cm ou > 22 cm
	Zonas flexíveis	< 22 cm ou > 22 x 40 cm

6 **Ligar o dispositivo:** Prima o botão on/off ⏻.

Um sinal acústico indica que o dispositivo entrou em modo de standby.
- O controlo do temporizador indica: 0.
- Os controlos de selecção da zona de aquecimento indicam ⎺ ou ⎽ ou ⎍.

7 Coloque um utensílio de cozinha adequado na zona de cozinhado que deseja utilizar.
O fundo do utensílio e a superfície da zona de cozinhado devem estar limpos e secos.

8 Toque no controlo de selecção da zona de cozinhado que deseja utilizar. O indicador relevante começa a piscar.

9 Seleccione uma configuração de calor tocando no controlo de deslize.
Notas:
- Pode modificar a configuração de calor a qualquer altura durante a cozedura.
- Se não escolher uma configuração de calor dentro de 1 minuto, o dispositivo irá automaticamente desligar. Para prosseguir, ligue novamente o fogão tocando no controlo on/off ⏻.

10 **Utensílios inadequados:** O ecrã exibe um sinal de erro ⎽ alternando com a configuração de calor no ecrã da zona de cozinhado se:
- nenhum utensílio tenha sido colocado na zona de cozinhado seleccionada.
- o utensílio não é adequado para cozinhar em indução.
- o utensílio é demasiado pequeno ou não está bem centrado na zona de cozinhado.

Nota: A zona de cozinhado não começará a funcionar a menos que exista um utensílio adequado na zona de cozinhado. O ecrã irá automaticamente desligar após 1 minuto se nenhum utensílio lá for colocado.

Desligar uma zona de cozinhado única

11 Toque no controlo de selecção da zona de cozinhado que deseja desligar.

12 Desligue a zona de cozinhado tocando no controlo de deslize para a esquerda. O ecrã exibe: 0.

Desligue o dispositivo na totalidade

13 Prima o botão on/off ⏻.

Desligue o dispositivo no interruptor principal após cada utilização. Não espera até que o fogão desligue automaticamente.

Nota:

Uma ventoinha de arrefecimento embutida liga automaticamente para evitar que a electrónica sobreaqueça. Irá continuar a operação mesmo após ter desligado o dispositivo. Não desligue a alimentação ao dispositivo enquanto a ventoinha estiver a funcionar!

Aviso de calor residual

14 O dispositivo dispõe de um indicador de calor residual para cada zona de cozinhado.
O H indicados aparece o ecrã após a zona de cozinhado estar desligada para indicar que a zona de cozinhado ainda está quente. O indicador desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura.

- **Dica:** Se desejar aquecer mais panelas, utilize o disco de calor que ainda está quente para poupar energia.

Função de aumento

15 **Início:** Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento. Toque no controlo de aumento ⩓. O indicador de zona mostra 8. A potência atinge o nível máximo.

16 **Cancelar:** Toque no controlo de selecção de zona de aquecimento que através do qual deseja cancelar a função de aumento.

Opção A: Toque no controlo de aumento ⩓. A zona de cozinhado reverte para a configuração original.

Opção B: Toque no controlo de deslize. A zona de cozinhado irá voltar ao nível que seleccionou.

- A função opera em todas as zonas de cozinhado. A zona de cozinhado volta à configuração inicial após 5 minutos.

Função de manter-quente

17 **Início:** Toque no controlo de selecção de zona de aquecimento.

18 Toque no controlo de manter-quente ≋:
1x (Ecrã = ⎺): Baixo mantém o nível quente
2x (Ecrã= ⎼): Médio mantém o nível quente
3x (Ecrã = ⎽): Alto mantém o nível quente

Cancelar: Toque no controlo de selecção de zona de aquecimento que através do qual deseja cancelar a função de manter-quente. Toque no controlo de deslize e a zona de cozinhado irá voltar ao nível que seleccionou.

- A função de trabalho pode ser utilizada em todas as zonas de cozinhado ao mesmo tempo.

Área flexível

19 Esta área pode ser utilizada como zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozinhado. A área é composta por dois indutores que podem ser controlados separadamente. Quando trabalhar com uma zona única, o utensílio é movido de uma zona para a outra dentro da área flexível mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio foi originalmente colocado e a parte que não está coberta por utensílios é automaticamente desligada.

Importante: Certifique-se que coloca os utensílios centrados na zona de cozinhado única. No caso de panelas/tachos longos, rectangulares, ovais ou grandes certifique-se que coloca as panelas centradas na zona de cozinhado cobrindo ambos.

20 **Zona de cozinhado grande:** Para activar a área flexível como zona única grande, prima as teclas indicadas.

Se a panela for movida da frente para trás (ou vice versa), a área flexível detecta automaticamente a nova posição, mantendo a mesma potência. Para adicionar mais panelas, prima novamente as teclas indicadas de modo a detectar os utensílios.

21 **2 zonas independentes:** Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes com diferentes configurações de potência, prima as teclas indicadas.

Modo de segurança (bloqueio infantil)

22 Para assegurar a segurança das crianças e evitar acidentes, o dispositivo está equipado com um dispositivo de interbloqueio.

Bloqueio: Toque no bloqueio infantil para evitar que as crianças toquem nos discos quentes. Todas as teclas (excepto o botão on/off) estão agora desactivadas. O temporizador exibe LO.

Desbloqueio: Certifique-se que a placa de indução está ligada. Prima e mantenha premido o bloqueio infantil durante alguns segundos. Poderá agora utilizar o seu fogão de indução.

FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Utilizar o temporizado como temporizador de cozinha

23 **Preparação:** Prima o botão on/off para ligar o dispositivo.

Nota: Pode utilizar o temporizador de cozinha sem seleccionar qualquer zona de cozinhado.

Entre em modo de temporizador: Toque no controlo do temporizador. 00 é exibido o ecrã do temporizador onde tocou. 00 pisca.

24 Defina o tempo tocando no controlo de deslize.

25 Toque no controlo do temporizador novamente. 00 pisca.

26 Defina o tempo tocando no controlo de deslize. Exemplo: O temporizador é configurado para 95 minutos.

Quando o tempo estiver configurado, começará a contagem imediatamente. O ecrã mostra o tempo restante (Exemplo: 35 minutos).

27 **Definição de tempo terminado:** Soa um sinal acústico durante 30 segundos. O controlos do temporizador exibe 00.

Definir o temporizador para desligar uma zona de cozinhado única

28 **Preparação:** Prima o botão on/off para ligar o dispositivo.

Toque no controlo de selecção de zona de cozinhado para a qual deseja utilizar o temporizador.

29 Toque no controlo do temporizador. 00 é exibido o ecrã do temporizador onde tocou. 00 pisca.

30 Defina o tempo tocando no controlo de deslize.

31 Toque no controlo do temporizador novamente. 00 pisca.

32 Defina o tempo tocando no controlo de deslize. Exemplo: O temporizador é configurado para 95 minutos.

Quando o tempo estiver configurado, começará a contagem imediatamente. O ecrã mostra o tempo restante (Exemplo: 35 minutos). O indicador do temporizador pisca durante 5 segundos.

33 O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência indica que a zona está seleccionada.

34 **Definição de tempo terminado:** A zona de cozinhado correspondente irá desligar automaticamente. O controlos do temporizador exibe 00.

Nota: Outras zonas de cozinhado irão continuar a funcionar se tiverem estado ligadas anteriormente.

Temporizador definido para mais do que uma zona de cozinhado

35 Quando o tempo é definido para várias zonas de cozinhado simultâneas, os pontos decimais das zonas de cozinhado relevantes estão ligados. O ecrã dos minutos mostra o temporizador (em minutos restantes). O ponto da zona correspondente pisca.

36 Assim que o temporizador de contagem terminar, a zona correspondente irá desligar. Depois irá mostrar o novo temporizador e o ponto da zona correspondente irá piscar.

Pausa

37 **Parar o cozinhado:** Enquanto as zonas de cozinhado estiverem a funcionar, toque no controlo . Todos os ecrãs mostram II. O dispositivo para de aquecer.

Neste momento, apenas os controlos e podem ser operados.

38 **Reiniciar o cozinhado:** Toque em novamente. O ecrã mostra a definição original e as zonas de cozinhado recomeçam a aquecer.

LINHAS ORIENTADORAS DE COZINHADO

- **Risco sério de incêndio!** Tome cuidado quando fritar uma vez que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura irão activar-se espontaneamente.
- Quando a comida começa a ferver, reduza a temperatura.
- Utilizando uma tampa, irá reduzir os tempos de cozinhado e poupar energia retendo o calor dentro da panela.
- Minimize a quantidade de líquidos ou gordura para reduzir os tempos de cozinhado.
- Comece a cozinhar com temperatura elevada e reduza quando a comida tiver aquecido o suficiente.

Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- A cozedura em lume brando abaixo do ponto de fervura, por volta de 85 ˚C, quando as bolhas começam a aparecer na superfície do líquido de cozedura. Este é o segredo para sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar em demasia a comida. Deverá também cozinhar molhos engrossados com farinha e à base de ovo abaixo do ponto de ebulição.

Dicas para fritar

1. Escolha um wok de base compatível com indução e uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamento prontos. A fritura deverá ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe a comida em várias quantidades pequenas.
3. Pré-aqueça a panela ligeiramente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro e coloque-a de parte mantendo quente.
5. Frite os vegetais. Quando estiverem quentes mas estaladiços, coloque a zona de cozinhado em lume mais baixo e vire a carne na panela e adicione molho.
6. Frite os ingredientes com cuidado para se certificar que estão bem aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Protecção de excesso de temperatura
Este dispositivo está equipado com um sensor de temperatura e sistema de encerramento automático para proteger o fogão de indução de danos. A temperatura dentro do fogão de indução é monitorizada continuamente e o dispositivo irá desligar automaticamente quando for atingida uma temperatura crítica.

Detecção de pequenos artigos
Quando a zona de cozinhado é ligada e uma panela não magnética (por exemplo de alumínio) e de tamanho inadequado ou um pequeno item (por exemplo faca, garfo, chave) é detectado no dispositivo, entra em modo standby após 1 minuto. A ventoinha irá continuar a arrefecer o dispositivo durante mais 1 minuto.

Funções de encerramento automático

- **Função de encerramento A:** Zonas de cozinhado com uma panela adequada ainda ligadas irão ser desligadas após uma certa quantidade de tempo ter passado. O tempo até ao encerramento depende da definição de nível de calor:

Nível de potência	Manter quente	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento padrão	2	8 horas			4 horas			2 horas		

- **Função de encerramento B:** Quando a panela for removida da zona de cozinhado mas se esquecer de desligar a zona de cozinha, o dispositivo para de aquecer imediatamente. O fogão desliga automaticamente após 2 minutos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Exibição de código de Erro/ Problema	**Causa Possível**	**Solução**
O fogão não liga.	Não há electricidade.	Certifique-se que o fogão está ligado à electricidade e que está ligado. Verifique o fusível de alimentação do dispositivo. Verifique se houve um corte de energia tentando outros dispositivos eléctricos.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos (→ *Bloqueio Infantil)*.
Os controlos tácteis são difíceis de operar.	Poderá existir uma ligeira película de água sobre os controlos ou poderá utilizar a ponta do seu dedo quando tocar nos controlos.	Certifique-se que a área de controlo táctil está seca. Utilize a cabeça do dedo e não a ponta quando tocar nos controlos.
Algumas panelas fazem ruídos tipo "clique".	Isto poderá ser causado pelo material dos seus utensílios (camadas de diferentes metais vibram de forma diferente).	Isto é normal e não indica que existe qualquer defeito.
O fogão de indução faz um ruído quando utilizado com calor alto.	Isto é causado pela tecnologia da cozedura em indução.	Isto é normal, mas o ruído deverá acalmar ou desaparecer por completo quando diminui o calor.
Ruído da ventoinha advindo do fogão de indução.	Uma ventoinha de arrefecimento embutida no seu fogão de indução liga para evitar que a electrónica sobreaqueça. Poderá continuar a funcionar mesmo após ter desligado o fogão de indução.	Isto é normal e não necessita de providências. Não desligue a ficha do fogão de indução da parede enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
A panela não aquece e não surge no ecrã.	O fogão de indução não consegue detectar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. O fogão de indução não consegue detectar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozinhado ou não está bem centrada.	Utilize utensílios adequados a cozinhar por indução (→ *Escolher os utensílios adequados*). Centre a panela e certifique-se que a sua base coincide com o tamanho da zona de cozinhado.
Código de erro F1-F6.	Falha do sensor de temperatura ou outro problema técnico.	Contacte o seu revendedor.
Código de erro F9-FA, FC		
Código de erro E1/E2.	Voltagem de alimentação anormal	Verifique se a alimentação é normal. Ligue após a alimentação estar normal.
Código de erro E3-E5.	A base quente sobreaqueceu e desligou de modo a proteger o fogão.	Aguarde até que o fogão tenha arrefecido por completo. Depois, ligue novamente.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

Aviso!
Desligue sempre a alimentação eléctrica antes de realizar trabalho de manutenção. Na eventualidade de erro, contacte um distribuidor oficial ou vendedor autorizado.

- Se o cabo eléctrico estiver danificado, deverá ser substituído por um cabo especial ou unidade disponibilizado pelo fabricante ou agente de reparação.
- Apenas para utilização doméstica.
- Nunca coloque o fogão de indução em água.
- Nunca coloque uma panela vazia no fogão uma vez que isto poderá danificar a panela. A protecção de sobretemperatura poderá causar um encerramento automático do dispositivo.
- Quando uma zona de cozinhado tiver estado ligado durante muito tempo, a superfície permanece quente durante algum tempo, portanto, não toque na superfície de vidro.
- Ocasionalmente, verifique que nada obstrui a entrada de ar debaixo do fogão de indução.
- Se a superfície do fogão estiver rachada, desligue a alimentação eléctrica do dispositivo para evitar qualquer possibilidade de choque eléctrico.
- Não coloque recipientes irregulares ou rígidos no fogão uma vez que poderão danificar a superfície de vidro.

- Evite bater com panelas e frigideiras no fogão.
  A superfície de vidro é rígida mas pode partir.
- Não deixe objectos de metal, como por exemplo facas, garfos, colheres e tampas no fogão porque podem aquecer.
- Não armazene detergentes ou materiais inflamáveis debaixo do fogão.
- Limpe o fogão apenas quando tiver arrefecido por completo.
- Quando a potência do fogão estiver desligada, não existirá indicação de calor residual mas a zona de cozinhado poderá continuar quente. Tenha muito cuidado!

Importante:
- Esfregões de arame, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza abrasivos/rígidos poderão riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu detergente ou esfregão é adequado.
- Esfregões de arame, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza abrasivos/rígidos poderão riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu detergente ou esfregão é adequado.
- Nunca deixe resíduos de limpeza no fogão: o vidro poderá ficar manchado.
- Limpe o fogão após cada utilização. Isto irá evitar derrames de queimadura na cerâmica.
- Utilize apenas agentes de limpeza adequados a cerâmica de vidro. Siga as instruções de limpeza na embalagem.

Nunca utilize:
- Líquido de lavagem não diluído
- Detergente para máquina de lavar loiça
- Agentes de lavagem
- Agentes de limpeza abrasivos como por exemplo detergente para forno ou removedor de manchas
- Esponjas abrasivas
- Lavadores de alta pressão ou lavadores de jacto de vapor.
- A superfície do fogão de indução poderá ser facilmente limpa da seguinte forma:

Tipo de sujidade	**Método de limpeza**
A sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou derrames sem açúcar no vidro).	1. Desligue a alimentação do fogão. 2. Aplique um detergente no fogão enquanto o vidro está quente mas não muito quente. 3. Lave e seque com um pano suave ou toalha.
Derrames, gotas de comida e gotas de açúcar no vidro.	**Importante:** Retire as manchas de comida doce ou derrames o mais rápido possível. Se deixar arrefecer no vidro, estas manchas poderão ser difíceis de retirar ou podem mesmo danificar a superfície de vidro. Retire-as imediatamente com uma espátula ou uma faca ou uma espátula de lâmina adequada a fogões de vidro cerâmica. **Tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozinhado!** 1. Desligue a alimentação do fogão da ficha. 2. Segure a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30° e raspe os resíduos ou derrame para uma área fresca do fogão. 3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano ou toalha de papel. • **Aviso! Perigo de corte**! Quando a tampa de segurança estiver retirada, a lâmina da espátula tem uma lâmina. Tenha muito cuidado e armazene sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos controlos tácteis.	1. Desligue a alimentação do fogão. 2. Ensope o derrame. 3. Limpe a área de controlo táctil com um pano ou esponja humedecida limpa. 4. Limpe a área e seque com uma toalha de papel. **Nota:** O fogão poderá apitar e ligar-se sozinho e os controlos tácteis poderão não funcionar enquanto tiverem líquido. Certifique-se que limpa a área de controlo táctil antes de voltar a ligar o fogão.

INSTALAÇÃO

Acessórios necessários (não fornecidos)
- Chave de fendas Phillips eléctrica
- Chave de fendas
- Silicone
- Fita métrica/régua e lápis

Preparação - Antes de instalar o dispositivo, certifique-se que...
- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e nenhum membro estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor.
- Se o dispositivo for instalado acima de um forno, o forno tem uma ventoinha de arrefecimento embutida.
- A instalação cumprirá com todos os requisitos de espaço e regulamentações e padrões aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado que proporcione desconexão total da alimentação eléctrica principal está embutido na cablagem permanente, montado e posicionado de modo a cumprir com as regulamentações e regras de cablagem locais. O interruptor de isolamento deverá ser de fácil acesso ao cliente com o fogão instalado.
- Se o dispositivo estiver instalado acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da base do fogão.
- O interruptor de isolamento deverá ser de um tipo aprovado e fornecer um espaço de ar de 3 mm m locais permitirem esta variação de requisitos).
- Se o dispositivo estiver a ser ligado directamente à alimentação principal, um disjuntor omnipolar deverá ser instalado com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- Poderá consultar as autoridades de construção locais entre outras se tiver dúvidas relativamente à instalação.
- Deverá utilizar acabamentos fáceis de limpar e resistentes ao calor (como por exemplo azulejos de cerâmica) para superfícies que rodeiam o dispositivo.

Requisitos de instalação

Cuidado!

- Este dispositivo deverá ser ligado a terra.
- O fogão de indução deverá ser instalado por uma pessoa qualificada. Nunca tente instalar o dispositivo.
- O fogão de indução não deve ser instalado sobre frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar loiça ou máquinas de lavar roupa.
- A parede e a área acima do fogão deverão suportar o calor.
- A bancada deverá ter pelo menos 30 mm de espessura de um material resistente ao calor.
- Não instale o dispositivo directamente acima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou de secar, uma vez que a humidade poderá danificar a electrónica do fogão.
- O cabo de alimentação eléctrica não deverá tocar em nenhuma das partes quentes e deverá ser posicionado para que a temperatura não exceda 75 ˚C em qualquer ponto.

Alterações e ligação eléctrica

Cuidado!

- Verifique com um electricista se o sistema de cablagem doméstico é adequado sem necessitar de alterações. Quaisquer alterações só devem ser realizadas por um electricista qualificado.
- O cabo não deverá ser esticado ou dobrado em bobina durante o funcionamento.
- Adaptadores, extensões de várias tomadas não devem ser utilizados.
- A sobrecarga poderá resultar em risco de incêndio.

Cuidado!

Antes de ligar a alimentação eléctrica, verifique:

- Se a voltagem cumpre os requisitos.
- Se o dispositivo utiliza uma tomada individual e não partilha uma com outro dispositivo eléctrico. Um interruptor de protecção de potência deverá estar incorporado na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.

Selecção de equipamento de instalação

39 Corte a superfície de trabalho de acordo com os seguintes tamanhos.

	OBH36731	OBH38731
L	590 mm	770 mm
L	520 mm	520 mm
A	60 mm	60 mm
P	56 mm	56 mm
A	560 mm	750 mm
B	490 mm	490 mm
X	50 mm (Min.)	50 mm (Min.)

- Um mínimo de 50 mm de espaço deverá ser deixado à volta do orifício.
- A espessura da superfície de trabalho deverá ser de pelo menos 30 mm. Seleccione o material da superfície de trabalho resistente ao calor para evitar grandes deformações causadas pela radiação de calor da placa de calor.
- O dispositivo deverá estar sempre bem ventilado. A entrada e a saída de ar não devem ser bloqueadas.

40 Observe os seguintes tamanhos.

	OBH36731	OBH38731	
A	760 mm	760 mm	(= distância de segurança mínima entre a placa quente e o armário acima da mesma)
B	50 mm	50 mm	
C	20 mm	20 mm	
D	Entrada de ar	Entrada de ar	
E	5 mm	5 mm	(= mínimo para saída de ar)

- O fogão de indução deverá estar bem ventilado e a entrada e a saída de ar no fundo do dispositivo não devem estar bloqueados. A ventoinha situada no fundo do fogão deverá ter espaço suficiente e fluxo de ar fresco sempre.

41 Feche a extremidade de corte da bancada com silicone resistente ao calor.

Coloque o dispositivo na zona de corte. Empurre com firmeza para a colocar no lugar.

42 **Preparação:** Coloque o dispositivo numa superfície suave e estável (por exemplo, em cima da embalagem). Não aplique força nos controlos do dispositivo.
Ajuste a posição do suporte: Fixe o dispositivo na superfície de trabalho aparafusando 4 suportes no fundo do fogão após a instalação. Ajuste a posição do suporte para se adequada a diferentes espessuras de bancada.

43 Os cabos principais são coloridos de acordo com o seguinte código:

44 **Castanho e Preto = L - Vivo**

Azul e Cinzento = N - Neutro

Verde/Amarelo = ⏚ - Terra

O ponto de ligação deverá ser colocado numa posição adjacente ao dispositivo para que possa ser facilmente acessível a um engenheiro na eventualidade de avaria.

44

Apenas para o Reino Unido
Recomenda-se a utilização de uma Unidade de Ligação de Fusível Alterada para BS 1363.
O fusível deverá ser de 32 Amps.

Qualquer instalação eléctrica permanente deverá cumprir com as mais recentes Regulamentações e regulamentações empresariais de electricidade I.E.E. Para sua segurança, um electricista qualificado ou empreiteiro que tenha um papel no Conselho de Inspecção Nacional para Contratação de Instalação Eléctrica (NICEIC) deverão realizar a instalação eléctrica.

Quando tiver instalado o fogão, certifique-se que

- O cabo de alimentação não está acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Existe um fluxo de ar adequado do exterior do armário para a base do fogão.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível ao consumidor.
- O cabo não está dobrado ou comprimido.
- O cabo é verificado com regularidade e substituído por técnicos autorizados.

ESPECIFICAÇÕES

Número de modelo	**OBH36731**		**OBH38731**	
Zonas de cozinha	4		4	
Voltagem de alimentação	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Potência eléctrica instalada	7200 W			
Tamanho do produto C x L x A (mm)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Dimensões de construção A x B (mm)	560 x 490		750 x 490	
Cabo eléctrico necessário para a instalação	H07RN-F 5G1.5mm^2		H07RN-F 5G1.5mm^2	
Tabela - Informações para fogões eléctricos domésticos	**Symbol**	**Valor**	**Valor**	**Unidade**
Identificação do modelo		OBH36731	OBH38731	-
Tipo de fogão		Fogão de indução elétrica		-
Número de zonas e/ou áreas de cozinhado		2		-
Tecnologia de aquecimento (áreas de cozinhado e zonas de cozinhado de indução, zonas de cozinhado de radiação e placas sólidas)		Indução		-
Para zonas ou áreas de cozinhado circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cozinhado aquecida eléctrica, arredondada a 5 mm	Ø	-		cm
Para zonas ou áreas de cozinhado não-circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona de cozinhado aquecida eléctrica, arredondada a 5 mm	L W	à esquerda : 22 x 40 à direita : 22 x 40		cm
Consumo de energia por zona de cozinhado ou área calculado por kg	$EC_{electric}$ cooking	Área de cozinhado: • à esquerda: atrás 194,9 • à esquerda: centro 216,2 • à esquerda: na frente 211,5 • à direita: atrás 194,9 • à direita: centro 216,2 • à direita: na frente 211,5		Wh/kg
Consumo de energia por fogão calculado por kg	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/kg
Standby/off power	P_S/P_O	0,39		W

ELIMINAÇÃO

O logótipo do caixote do lixo com uma cruz indica a necessidade da recolha em separado do equipamento eléctrico e electrónico (WEEE). Os equipamentos eléctricos e electrónicos podem conter substâncias perigosas e prejudiciais. Não elimine este aparelho como lixo urbano indiferenciado. Entregue-o num ponto de recolha designado para a reciclagem de WEEE. Ao fazer isso, vai ajudar a conservar os recursos naturais e a proteger a natureza. Contacte o seu vendedor ou as autoridades locais para obter mais informações.

Protecção Ambiental

- De modo a reduzir o impacto ambiental (por exemplo, utilização de energia) do processo de cozedura, por favor, certifique-se que o dispositivo é instalado de acordo com as instruções de instalação. Mantenha sempre o local de cozinhado bem ventilado.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozinhado e o fogão tal como descrito neste manual (por exemplo, utilizando os controlos tácteis). Não se baseie na característica de detecção de panela para desligar as zonas de cozinhado quando retirar as panelas.

- **Desligue o fogão do interruptor antes de limpar ou fazer manutenção.**
- Não repare ou substitua qualquer parte do dispositivo a menos que seja especificamente recomendado neste manual. Toda a restante manutenção deverá ser realizada por um técnico qualificado.
- Por favor, certifique-se que desmonta o dispositivo de acordo com o manual de utilizador quando mantiver propósitos não destrutivos. Para a reinstalação, siga todas as instruções de instalação para evitar quaisquer danos.

GRATTIS

Tack för ditt köp av denna **ok.**-produkt.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS.

1. **VARNING! HET YTA!**
2. Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift. Vidrör endast köksredskap med dess handtag.

Barn

3. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har blivit instruerade eller blivit övervakade gällande användning av apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med farorna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan tillsyn.
4. Stäng alltid av matlagningszonerna och spishällen efter användning som beskrivet i denna manual (via touch-kontrollerna). Lita inte på kastrull/stekpanne-sensorn för avstängning av matlagningszonerna när du tar bort kastrullen/stekpannan.
5. Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
6. Barn mindre än 8 år ska alltid hållas borta om de inte är ständigt övervakade.
7. Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp över apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
8. Lämna inte barn ensamma eller oövervakade i området där apparaten används.
9. Barn eller personer med ett handikapp som begränsar förmågan att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som instruerar användningen. Instruktören bör veta att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.

Installation och ändringar endast av lämpligt kvalificerade personer

10. Denna apparat ska endast på ett korrekt sätt installeras och jordas av en lämplig behörig person.
11. Ändringar i de inre ledningarna ska endast utföras av en behörig elektriker.
12. Gör denna information tillgänglig för personen som är ansvarig för installation av apparaten.
13. För att undvika faror, ska denna apparat installerat enligt installationsinstruktionerna. Ej korrekt installerad apparat kan ogiltigförklara eventuella garantier eller ansvarskrav.
14. Denna apparat ska anslutas till en krets som innehar en säkerhetsbrytare som ger fullständig frånkoppling från elnätet.
15. Reparera eller byt ej ut några av apparatens delar om det inte specifikt rekommenderas i denna manual. All annan service ska utföras av en behörig tekniker.

Installation - fara för elektriska stötar

16. Koppla ur apparaten från huvudströmförsörjningen innan du utför något arbete eller underhåll.
17. Anslutning till ett bra jordledningssystem är nödvändigt och obligatoriskt.
18. **Varning:** Medel för frånkoppling måste införlivas i den fasta installationen i enlighet med gällande anslutningsföreskrifter.

Fara för skärsår - Misslyckande att vida försiktighet kan resultera i skada eller skärsår

19. Var försiktig - panelkanterna är vassa.
20. Spishällsskrapans knivblad är utställt när säkerhetsskydd är utdraget. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid på en säker plats utom räckhåll för barn.

Drift och underhåll - Fara för elektrisk stöt eller död

21. Laga inte mat på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng direkt av apparaten via huvudströmförsörjningen (väggbrytaren) och kontakta en behörig tekniker.
22. Stäng av spishällen på väggen innan rengöring eller underhåll.
23. Om strömkabeln är skadad, måste den bytas ut av en behörig tekniker.

Hälsofara för personer med elektriska implantat - Fara för död

24. Denna apparat är i enlighet med elektromagnetiska säkerhetsstandarder. Dock måste personer med pacemakers eller andra elektriska implantat (så som insulinpumpar) kontakta sin läkare eller implantattillverkare innan användning av apparaten för att se till att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.

Fara med varma ytor - Misslyckande att vida försiktighet kan resultera i skada eller skärsår. Håll barn borta.

25. Under användning kommer delar av denna apparat att bli varma nog att ge brännskador.
26. Låt inte din kropp, dina kläder eller annat föremål än passande köksredskap röra vid induktionsglaset förens ytan är kall.
27. **Se upp:** Magnetiserbara metallföremål som bärs på kroppen kan bli varm i närheten av spishällen. Guld- och silversmycken påverkas ej.
28. Kastrullers handtag kan vara varma att vidröra. Se till att kastrullhandtag inte hänger över andra påslagna matlagingszoner. Håll handtag utom räckhåll för barn.
29. Följer du inte dessa råd kan det leda till brännskador.

Andra viktiga säkerhetsråd

30. **Inga brännbara material eller produkter ska överhuvudtaget placeras på apparaten.**
31. Lämna aldrig apparaten utom sikt vid användning Överkokning skapar rökiga och feta rester som kan antändas.
32. **Varning:** Oövervakad matlagning med fett eller olja på en spis kan vara farligt och kan leda till brand. **Försök aldrig** att släcka en eld med vatten, stäng istället av apparaten och täck över lågan med till exempel ett lock eller en brandfilt.
33. Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
34. Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
35. Varken placera eller lämna magnetiserbara föremål (te x kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (te x datorer, MP3-spelare) nära apparaten, då det kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
36. Använd aldrig enheten för att värma upp rummet.
37. Varken placera eller släpp tunga föremål på spishällen.
38. Använd inte kastruller/stekpannor med ojämna kanter eller dra kastruller/stekpannor över induktionsglaset då det kan repa glaset.
39. Metallföremål så som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på spisytan då det kan bli varma.
40. Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
41. Efter användning, stäng av spiselementet på dess kontroll och förlita dig inte på kastrull/stekpannesensorn.
42. **Varning: Risk för brand:** Förvara inte föremål på matlagningsytorna.
43. **Varning:** Använd endast spisskydd designade av tillverkaren av matlagningsapparaten eller som tillverkaren av matlagningsapparaten har angett för användning som passande spisskydd, eller spisskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

Rengöring

44. Använd ej ångtvätt för att rengöra spishällen.
45. Använd ej skurborstar eller andra starka slipande rengöringsmedel för att rengöra spishällen, då dessa kan repa induktionsglaset.

Avsedd användning

46. Denna apparat är avsedd för att användas i hushåll och andra liknande användningsområden så som:
    - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
    - bondgårdar;
    - av kunder på hotell, motell och andra boendetypsmiljöer;
    - bed and breakfast-miljöer:
    - Försiktighet bör vidtas för att undvika att vidröra värmelementen.

AVSEDD ANVÄNDNING

Denna apparat är endast avsedd för att laga mat med passande matlagningsredskap.

KOMPONENTER

Vik ut fram- och baksidan för produktillustrationer.

A	Matlagningszon A (1800 W / 3000 W)	F	Flexibel zon (3000 W / 4000 W)	O	Paus-kontroll
B	Matlagningszon B (1800 W / 3000 W)	G	Glasplatta	J	Barlås-kontroll
C	Matlagningszon C (1800 W / 3000 W)	H	Kontrollpanelen	I	På/Av-kontroll
D	Matlagningszon D (1800 W / 3000 W)	L	Kraft/Timer reglage-touch-kontroll	M	Håll-varm-kontroll
E	Flexibel zon (3000 W / 4000 W)	N	Valkontroll värmezon	K	Boost-kontroll

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1 Ta bort eventuell skyddsfilm som kan vara kvar på glasplattan. Rengör ytan (→ *Rengöring och underhåll*).

DRIFT

2 Kontrollerna svarar på touch, så du behöver inte trycka hårt. Använd fingrets yta, inte fingertoppen.

Du kommer att höra ett pip-ljud varje gång en tryckning registreras.

Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att inget föremål (te x ett reskap eller en handduk) täcker dem. Till och med en tunn vattenfilm försvåra användningen av kontrollerna.

3 **Varning!** Lyft alltid av kastruller/stekpannor från spisen. Dra inte köksredskap över ytan. Detta kan skada glasplattan.

4 Placera lämpligt kokkärl på kokzonen.
Lämpliga: Platta kastruller och stekpannor tillverkade av (rostfritt) stål, pressgjutna eller emaljerat järn.

Rekommenderade typer och storlekar för köksutrustning			
Material	Kokkärl med en botten tillverkad av järn eller magnetiskt rostfritt stål.		
Form	Kokkärl med en platt botten.		
Storlek	**Kokzon**	**Minsta bottendiameter för köksredskap**	**Högsta bottendiameter för köksredskap**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Flexibla zoner	22 cm	22 x 40 cm

5 **Ej lämpliga:** Instabila eller lätt-tippade kokkärl. Kastruller eller stekpannor tillverkade av keramik, glas, aluminium eller magnetiserat rostfritt stål.

Olämpliga kokkärl		
Material	Kokkärl av keramik, glas, aluminium, koppar.	
Form	Kokkärl med en icke-plan botten (dvs. rundad).	
Storlek	**Kokzon**	**Köksredskap diameter**
	A, B, C, D	< 14 cm eller > 22 cm
	Flexibla zoner	< 22 cm eller > 22 x 40 cm

6 **Sätta på apparaten:** Rör vid på/av-kontrollen ⏻.

En akustisk signal indikerar att apparaten har gått i standby-läge.
- Timerkontrollen visar: ⏍⏍.
- Kontrollen för val av värmezon visar ⎺ eller ⎵ eller ⎍.

7 Placera lämplig köksutrustning på den matlagningszon du vill använda.
Köksredskapets botten och matlagningszonen måste vara ren och torr.

8 Rör vid valkontrollen för den matlagningszon du vill använda. Gällande indikator börjar att blinka.

9 Välj en värmeinställning genom att röra vid reglaget.
Anmärkningar:
- Du kan ändra värmeinställningen under tiden du lagar mat.
- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut, kommer apparaten att stänga av sig automatiskt. För att fortsätta, sätt på spishällen igen genom att röra vid på/av-kontrollen ⏻.

10 **Olämplig köksutrustning:** Displayen visar felsignalen U omväxlande med värmeinställningen på matlagningszonens display om:
- ingen kastrull/stekpanna har placeras på den valda matlagningszonen.
- om kastrullen/stekpannan inte är lämplig för induktionsmatlagning.
- om kastrullen/stekpannan är för liten eller inte är ordentligt centrerad på matlagningszonen:

OBS: Matlagningszonen kommer inte att börja fungera om det inte finns lämplig köksutrustning på matlagningszonen. Displayen kommer att stängas av automatiskt efter 1 minut om ingen lämplig kastrull/stekpanna placeras på den.

Stäng av en matlagningszon

11 Rör vid valkontrollen för den matlagningszon du vill stänga av.

12 Stäng av matlagningszonen genom att röra till reglagekontrollen till vänster. Displayen visar: 0.

Stänga av hela apparaten

13 Rör vid på/av-kontrollen ⏻.

Stäng av apparaten på huvudbrytaren efter varje användning. Vänta inte tills spisen stänger av sig själv automatiskt.

OBS:

En inbyggd kylfläkt startar automatiskt för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kommer att fortsätta gå även efter att du har stängt av apparaten. Stäng inte av strömförsörjningen till apparaten medan fläkten fortfarande går!

Varning restvärme

14 Apparaten har en indikator för restvärme för varje matlagningszon.
H Indikatorn visas på displayen efter att matlagningszonen har stängts av för att visa att matlagningszonen fortfarande är varm. Indikatorn försvinner när ytan har kylts ned till en säker temperatur.

- **Tips:** Om du vill värma upp fler kastruller, använd plattan som fortfarande är varm för att spara energi.

Boost-funktion

15 **Starta:** Rör vid värmezonens valkontroll. Rör vid boost-kontrollen ⏫. Zonindikatorn visar 8. Kraften går till maxnivå.

16 **Avbryta:** Rör vid valkontrollen för den värmezon där du vill avbryta boost-funktionen.

Alternativ A: Tryck på boost-kontrollen ⏫. Matlagningszonen återgår till sin tidigare inställning.

Alternativ B: Rör vid reglaget. Matlagningszonen går till den nivå du har valt.

- Funktionen fungerar för alla matlagningszoner. Matlagningszonen återgår till sin tidigare inställning efter 5 minuter.

Håll-varm-funktion

17 **Starta:** Rör vid valkontrollen för värmezonerna.

18 Rör vid håll-varm-kontrollen ≋:
1x (Display = ⎺): Låg håll-varm-nivå
2x (Display = ⎻): Medium håll-varm-nivå
3x (Display = ⎼): Hög håll-varm-nivå

Avbryta: Rör vid valkontrollen för den värmezon du vill avbryta håll-varm-funktionen för. Rör vid reglaget, matlagningszonen kommer att gå till den nivå du valt.

- Funktionen fungerar för och kan användas för alla matlagningszoner samtidigt.

Flexibelt område

19 Detta område kan användas som en eller två olika zoner efter behov. Flexibla områden utgörs av två särskilda induktorer som kan kontrolleras separat. När den används som en zon, flyttas ett köksredskap från en zon till den andra inom den flexibla zonen behålls samma kraftnivå som i zonen där köksredskap stod från början, och delen som inte är täckt av köksredskapet stängs automatiskt av.

Viktigt: Se till att placera köksredskapet i mitten av den enkla matlagningszonen. Om du använder stora, ovala, rektangulära eller långsmala kastruller/stekpannor, se till att placera kastrullerna/stekpannorna i mitten av matlagningszonen så att de täcker båda.

20 **Stora matlagningszoner:** För att aktivera det flexibla området som en stor zon, tryck på dedikerade knapparna.

Om kastrullen/stekpannan flyttas från den främre till den bakre delen (eller tvärt om), upptäcker den flexibla zonen automatiskt den nya positionen, och behåller samma kraft. För att lägga till fler kastruller/stekpannor, tryck på dedikerade knapparna igen för att upptäcka köksredskap.

21 **2 individuella zoner:** För att använda det flexibla området som två olika zoner med olika inställningar, tryck på dedikerade knapparna.

Säkerhetsläge (barnlås)

22 För att försäkra barnsäkerheten och för att förhindra oavsiktlig användning är apparaten utrustad med en hoplåsningsanordning.

Låsning:	Rör vid barnlås 🔒 för att förhindra att barn sätter på värmeplattorna. Alla knappar (förutom av/på-kontrollen ⏻) är nu avstängda. Timern visar L0.
Upplåsning:	Se till att induktionsspisen är påslagen. Tryck och håll inne barnlåset 🔒 i några sekunder. Du kan nu börja använda din induktionsspis.

TIMERFUNKTIONER

Använda timern som kökstimer

23 **Förberedning:** Rör vid av/på-kontrollen ⏻ för att sätta på apparaten.

OBS: Du kan använda kökstimern utan att välja några matlagningszoner.

Gå in i timer-läget: Touch timer-kontroll. visas i timerdisplayen när den vidrörs. blinkar.

24 Ställ in tiden genom att röra vid reglaget.

25 Rör vid timer-kontrollen igen. blinkar.

26 Ställ in tiden genom att röra vid reglaget. Exempel: Timern är inställd på 35 minuter.

När timern är inställd, börjar den direkt att räkna ned. Displayen visar kvarvarande tid (Exempel: 35 minuter).

27 **Slutförd timer-inställning:** En akustisk signal ljuder i 30 sekunder. Timer-kontrollen visar 0.

Ställa in timerkontrollen att stänga av en matlagningszon

28 **Förberedning:** Rör vid av/på-kontrollen ⏻ för att sätta på apparaten.

Rör vid valkontrollen för den matlagningszon du vill ställa in timern för.

29 Touch timer-kontroll. visas i timerdisplayen när den vidrörs. blinkar.

30 Ställ in tiden genom att röra vid reglaget.

31 Rör vid timer-kontrollen igen. blinkar.

32 Ställ in tiden genom att röra vid reglaget. Exempel: Timern är inställd på 35 minuter.

När timern är inställd, börjar den direkt att räkna ned. Displayen visar kvarvarande tid (Exempel: 35 minuter). Timer-indikatorn blinkar i 5 sekunder.

33 Den röda punkten vid kraftnivå-indikatorn visar att zonen är vald.

34 **Slutförd timer-inställning:** Motsvarande matlagningszon kommer att stängas av automatiskt. Timer-kontrollen visar 0.

OBS: Andra matlagningszoner kommer att fortsätta vara igång om de satts på innan.

Ställa in timern för fler än en matlagningszon.

35 När timern är inställd för fler matlagningszoner samtidigt, är decimaltecknena för de gällande zonerna på. Minutdisplayen visar timern (med kvarvarande minuter). Punkten för gällande zon blinkar.

36 När nedräkningen är klar, stängs motsvarande zon av. Då visar den den nya timern och punkten för den gällande zonen blinkar.

Paus

37 **Pausa matlagning:** Medan matlagningszonerna är igång, rör vid ⏯ kontrollen. Alla displayer visar ‖. Apparaten stänger av värmen.

Nu kan endast ⏯ och ⏻ kontrollerna användas.

38 **Återuppta matlagning:** Rör vid ⏯ igen. Displayen visar den ursprungliga inställningen och matlagningszonerna återupptar värmningen.

MATLAGNING RIKTLINJER

- **Allvarlig risk för brand!** Var försiktig när du steker då olja och fett snabbt värms upp. Vid extremt höga temperaturer självantänder olja och fett.
- När maten börjar koka, minska temperaturinställningen.
- Användning av lock minskar matlagningstiderna och spara energi genom att behålla värmen inuti kastrullen.
- Minska mängden vätska eller fett för att minska maglagningstiden.
- Börja laga med en hög inställning och sänk temperaturen när maten har värmts igenom.

Sjuda, laga ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid ungefär 85 ˚C, när bubblor stundvis reser sig från matlagningsvätskan. Det är nyckeln till goda soppor och möra grytor eftersom smaker utvecklas utan att överkoka maten. Du bör också tillaga äggbaserade och mjölförtjockade såser under kokpunkten

Tips för wokning

1. Välj en induktionskompatibel, plattbottnad wokpanna eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och redskap redo. Wokning ska ske snabbt. Om du tillagar stora mängder, tillaga maten i mindre omgångar.
3. Förvärm pannan lätt och tillsätt två matskedar med olja.
4. Tillaga kött först, lägg åt sidan och håll varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga, sänk matlagningszonen till en lägre inställning, återför köttet i stekpannan och tillsätt din sås.
6. Rör försiktigt runt ingredienserna och se till att de blir genomvarma.
7. Servera direkt.

YTTERLIGARE INFORMATION

Skydd mot över-temperatur

Denna apparat är utrustad med temperatursensor och automatisk avstängning för att skydda induktionsspisen från skada. Temperaturen inne i induktionsspisen övervakas konstant och apparaten kommer automatiskt att stängas av när en kritiskt temperatur mäts upp.

Detektering av små artiklar

När en matlagningszon är påslagen och en kastrull eller stekpanna i olämplig storlek, är icke-magnetisk (t ex aluminium) eller ett litet föremål (t ex en kniv, gaffel, nyckel) upptäcks på apparaten, går den automatiskt till stand-by-läge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta kyla av enheten i ytterligare 1 minut.

Funktioner för automatisk avstängning

- **Avstängningsfunktion A:** Matlagningszoner där en lämplig kastrull/stekpanna fortfarande står kvar kommer att stängas av automatiskt efter att en viss tid passerat. Tiden till avstängning beror på värmeinställningen:

Effektnivå	Håll varm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtimer	2	8 timmar			4 timmar			2 timmar		

- **Avstängningsfunktion B:** När en kastrull/stekpanna tas bort från matlagningszonen och du glömmer att stänga av matlagningszonen kommer apparaten att stoppa uppvärmningen direkt. Spisen stängs automatiskt av efter 2 minuter.

FELSÖKNING

Problem/Felkod-display	Möjlig Orsak	Lösning
Spisen kan inte sättas på.	Ingen ström.	Se till att spisen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kolla apparatens hushållssäkring. Kolla så att strömmen inte är bruten genom att testa andra elektriska apparater.
Touch-kontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Låsa upp kontrollerna (→ *Barnlås)*.
Touch-kontrollerna är svåra att använda.	Det kan ligga en tunn vattenfilm över kontrollerna eller så kan du ha använt fingertoppen när du rör vid kontrollerna.	Se till touch-kontrollernas område är torrt. Använd själva fingret när du rör vid kontrollerna.
Vissa kastruller/stekpannor ger ifrån sig ett knastrande eller klickande ljud.	Det kan komma ifrån din köksutrustnings konstruktion (lager av metaller som vibrerar olika).	Detta är normalt och indikerar inget fel.
Induktionsspisen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när hög värmeinställning används.	Detta kommer ifrån teknologin kring induktionsmatlagning.	Detta är normalt, men oljudet bör tystas ned eller försvinna helt när du sänker värmeinställningen.
Fläktljud kommer från induktionsspisen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionsspis har satts på för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att vara igång även efter att du har stängt av induktionsspisen.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionsspisen på väggen medan fläkten fortfarande går.
Kastrull/stekpanna värms inte upp och visas inte på displayen.	Induktionsspisen kan inte upptäcka kastrullen/ stekpannan eftersom den inte är lämplig för induktionsmatlagning. Induktionsspisen kan inte upptäcka kastrullen/ stekpannan eftersom den är för liten för matlagningszonen eller ej är korrekt centrerad på den.	Använd lämplig köksutrustning för induktionsmatlagning (→ *Välja rätt köksutrustning*). Centrera kastrullen/stekpannan och se till att dess bas passar för matlagningszonens storlek.
Felkod F1-F6.	Fel temperatursensor eller annat fel.	Kontakta din återförsäljare.
Felkod F9-FA, FC		
Felkod E1/E2.	Onormal matningsspänning	Oavsett om Inspector matningsspänning är normalt. Ström på efter att matningsspänning är normalt.
Felkod E3-E5.	Värmeplattan har överhettats och har stängts av för att skydda spisen.	Vänta tills det systemet har kylts av ordentligt. Sen, sätt på igen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Varning!

Stäng alltid av strömmen innan du utför underhållsarbete. Vid eventuellt fel, kontakta en officiell eller auktoriserad återförsäljare.

- Om strömkabeln är skadad, måste den bytas med en specialsladd eller -montering tillgänglig hos tillverkaren eller dess serviceverkstad.
- Endast för hemmabruk.
- Placera aldrig induktionsspisen direkt i vatten.
- Placera aldrig en tom kastrull/stekpanna på spisen då detta kan skada kastrullen/stekpannan. Övertemperatursskyddet kan leda till automatisk avstängning av apparaten.
- När en matlagningszon har varit på under en längre tid, kommer ytan att fortsätta vara varm en viss tid efteråt, så rör inte glasytan.
- Kolla då och då så att ingenting blockerar luftintaget under induktionsspisen.
- Om spisens yta är sprucken, koppla ur apparaten från strömförsörjningen för att undvika eventuella elstötar.
- Placera inte grova eller ojämna kärl på spisen, då de kan skada glasytan.
- Undvik att slå kastruller och stekpannor mot spisen.
  Glasytan är tålig men inte oförstörbar.
- Lämna inte metallföremål, så som knivar, gafflar, skedar och lock på spisen då de kan bli varma.
- Förvara inte rengöringsmedel eller brännbara material under spisen.
- Rengör endast spisen när den är ordentligt avkyld.
- När strömmen till spishällen är avstängd, visas inte indikationen för restvärme men matlagningszonen kan fortfarande vara varm. Var extremt försiktig!

Viktigt:

- Kraftiga skurborstar, vissa nylonborstar och hårda skurmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att se om ditt rengöringsmedel eller borste är lämplig.
- Kraftiga skurborstar, vissa nylonborstar , hårda skurmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att se om ditt rengöringsmedel eller borste är lämplig.
- Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på spishällen: glaset kan bli fläckat.
- Rengör spisen efter varje användning. Detta förhindrar att spill bränner fast på keramiken.
- Använd endast rengöringsmedel som är lämpligt för rengöring av keramiskt glas. Följ rengöringsinstruktionerna på paketet.

Använd aldrig:

- Outspätt diskmedel
- Rengöringsmedel för diskmaskiner
- Skurmedel
- Hårda rengöringsmedel såsom ugnsspray eller fläckborttagningsmedel
- Slipsvampar
- Högtryckstvättar eller ångaggregat för rengöring.

- Induktionsspisens yta kan enkelt rengörs på följande vis:

Typ av smuts	Rengöringsmetod
Vardaglig nedsmutsning av glas (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke-sockrigt spill på glaset).	1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Applicera spishällsrengöringsmedel på glaset medan det är varmt med inte hett. 3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller hushållspapper.
Spill från överkokning, smälta och varmt sockrigt spill på glaset.	**Viktigt:** Ta bort fläckar från smälta och sockrig mat eller spill så fort som möjligt. Om det får kylas ned på glaset kan de vara svår att få bort eller lämna permanenta fläckar på glasytan. Ta bort dessa direkt med en stekspade, palettkniv eller rakbladsskrapa lämplig för keramiska glashällar. **Akta dig för varma ytor på matlagningszonerna!** 1. Stäng av spishällens strömförsörjning på väggen. 2. Håll bladet eller redskapet i en 30° vinkel och skrapa bort spillet till ett kallt område på spishällen. 3. Ta bort spillet med en disktrasa eller en bit hushållspapper. • **Varning! Fara för skärsår**! När säkerhetsskyddet är utdraget är skrapans blad knivvasst. Vidta extrem försiktighet och förvara alltid på en säker plats utom räckhåll för barn.
Spill på touch-kontrollerna.	1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Torka av spillet. 3. Torka av kontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med hushållspapper. **OBS:** Spishällen kan pipa och stänga av sig själv, och touch-kontrollerna kanske inte går att använda under tiden de är blöta. Se till att du torkar av touch-kontrollerna torra innan du sätter på spisen igen.

INSTALLATION

Obligatoriska tillbehör (medföljer ej)
- Stjärnskruvmejsel
- Skruvmejsel
- Silikon
- Penna och linjal/måttband

Förberedelse - Innan du installerar apparaten, se till att...
- Arbetsytan är kvadratisk och jämn, och inga konstruktionselement stör utrymmeskravet.
- Arbetsytan är tillverkad av värmetåligt material.
- Om apparaten installeras över en ugn, att ugnen har en inbyggd kylfläkt.
- Installationen kommer att uppfylla alla krav på frigång och gällande normer och föreskrifter.
- En lämplig säkerhetsbrytare som ger full frånkoppling från elnätet ingår i den permanenta ledningen, och monteras och placeras för att följa lokala regler och föreskrifter. Säkerhetsbrytaren skall vara lättillgänglig för kunden där hällen installeras.
- Om apparaten installeras ovanpå en låda eller ett skåp, installera en värmebarriär under spisens bas.
- Säkerhetsbrytaren skall vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt kontaktseparation för alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala regler tillåter denna variation av kraven).
- Om apparaten är ansluten direkt till elnätet måste en allpolig brytare installeras med en öppning på minst 3 mm mellan kontakterna.
- Du måste rådfråga lokala byggmyndigheter och arbetsordningar vid tveksamhet angående installation.
- Du använder värmetåliga ytor och ytor som är lätta att rengöra (såsom keramiska plattor) för väggytorna som omger apparaten.

Installationskrav

Varning!
- Denna apparat måste jordas.
- Induktionsspisen måste installeras av lämplig behörig person. Försök aldrig att installera apparaten själv.
- Induktionsspisen får inte installeras ovanför kylskåp, frysskåp, diskmaskiner eller torktumlare.
- Väggen och området över spisen bör tåla värme.
- Bänkskivan bör vara minst 30 mm tjock och gjord av ett värmebeständigt material.
- Installera inte apparaten direkt ovanför diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare, då fukt kan skada spisens elektronik.
- Strömkabeln får inte vidröra några varma delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75 ˚C.

Elanslutning och förändringar

Varning!

- Kolla med en elektriker så att dina hushållsledningar är lämpliga utan några förändringar. Alla förändringar måste utföras av en behörig elektriker.
- Sladden får inte förlängas eller vikas till spolen under drift.
- Adaptrar, grenuttag och förlängningssladdar får inte användas.
- Överbelastning kan leda till brandrisk.

Varning!

Innan du ansluter till elnätet, kolla att:

- Spänningen uppfyller kraven.
- Apparaten använder ett eget eluttag som inte delas med några andra elektriska apparater. En dedikerad strömskyddsbrytare måste ingå i de fasta ledningarna enligt kopplingsreglerna.

Val av installationsutrustning

39 Skär ut arbetsytan enligt följande storlekar.

	OBH36731	OBH38731
L	590 mm	770 mm
B	520 mm	520 mm
H	60 mm	60 mm
D	56 mm	56 mm
A	560 mm	750 mm
B	490 mm	490 mm
X	50 mm (Min.)	50 mm (Min.)

- Minst 50 mm utrymme ska bevaras runt hålet.
- Arbetsytans tjocklek måste vara minst 30 mm. Välj ett värmebeständigt material för arbetsytan för att undvika större deformationer till följd av värmestrålning från värmeplattan.
- Apparaten måste alltid vara välventilerad. Luftintaget och -utblåset får inte blockeras.

40 Observera följande storlekar.

	OBH36731	OBH38731	
A	760 mm	760 mm	(= minsta säkerhetsavstånd mellan värmeplattan och skåp ovanför värmeplattan.
B	50 mm	50 mm	
C	20 mm	20 mm	
D	Luftintag	Luftintag	
E	5 mm	5 mm	(= minimum för luftutblås)

- Induktionsspisen måste vara välventilerad och luftintaget och -utblåset vid apparatens botten får ej blockeras. Fläkten placeras i spisens botten måste hela tiden ha tillräckligt utrymme och frisk luft.

41 Försegla bänkskivans kant med värmebeständig silikon.

Placera apparaten i utskärningen. Tryck ned lätt för att sätta på plats.

42 **Förberedning:** Placera apparaten på en stabil, mjuk yta (till exempel på paketet). Lägg ingen kraft på apparatens utskjutande kontroller.
Justera fästets position: Fixera apparaten på arbetsytan genom att skruva fast 4 fästen på spisens botten efter installationen. Justera fästenas position för att passa för olika tjocka bänkskivor.

43 Ledningarna i nätsladden är färgade enligt följande kod:

44 **Brun och Svart = L - Strömförande**

Blå och Grå = N - Neutral

Grön/Gul = ⏚ - Jord

Anslutningspunkten måste placeras i ett läge intill apparaten så att den är lätt tillgänglig för en ingenjör i händelse av haveri.

44

För Storbritannien endast
En "Switched Fused Connection Unit" till BS 1363 Part 4 rekommenderas.
Denna säkring måste vara klassad för 32 Amps.

Varje fast elektrisk installation måste följa den senaste IEE. Förordningar och lokala föreskrifter för elföretag. För din egen säkerhet ska en behörig elektriker eller entreprenör som är med i det nationella inspektionsrådet för Electrical Installation Contracting (NICEIC) utföra den elektriska installationen.

När du har installerat spisen, se till att

- Strömkabeln inte är tillgänglig via skåpsdörrar eller lådor.
- Det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåp till spisens bas.
- Säkerhetsbrytaren är lättillgänglig för konsumenten.
- Kabeln är inte böjd eller ihoptryckt.
- Kabeln kollas regelbundet och byts ut av auktoriserade tekniker.

SPECIFIKATIONER

Modellnummer	**OBH36731**		**OBH38731**	
Matlagningszoner	4		4	
Matningsspänning	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz			
Installerad elektrisk effekt	7200 W			
Produktstorlek L x B x H (mm)	590 x 520 x 60		770 x 520 x 60	
Inbyggnadsmått A x B (mm)	560 x 490		750 x 490	
Strömkabel som krävs för installation	H07RN-F 5G1.5mm²		H07RN-F 5G1.5mm²	
Tabell - Information gällande elektriska hushållsspisar	**Symbol**	**Värde**	**Värde**	**Enhet**
Modellidentifikation		OBH36731	OBH38731	-
Typ av spis		Elektrisk induktionshäll		-
Antal matlagningszoner och/eller områden		2		-
Uppvärmningsteknologi (induktionszoner och matlagningsområden, värmezoner, solida plattor)		Induktionshällar		-
För runda matlagningszoner eller -områden: diameter hos användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm	Ø	-		cm
För icke-cirkulära kokzoner eller områden: längd och bredd hos användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon eller område, avrundat till närmaste 5 mm	L W	på vänster : 22 x 40 på den högra: 22 x 40		cm
Energiförbrukning per matlagningszon eller område uträknat per kg	$EC_{electric}$ cooking	Matlagningszoner: • på vänster: bakom 194,9 • på vänster: centrum 216,2 • på vänster: front 211,5 • på den högra: bakom 194,9 • på den högra: centrum 216,2 • på den högra: front 211,5		Wh/kg
Spisens energiförbrukning räknat per kg	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/kg
Energiförbrukning standby/av	P_S/P_O	0,39		W

AVFALLSHANTERING

Den överkorsade hjulförsedda soptunnans logotyp kräver separat insamling av elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE). Elektrisk och elektronisk utrustning kan innehålla farliga och hälsovådliga ämnen. Kassera inte den här apparaten som osorterat kommunalt avfall. Returnera den till en utsedd uppsamlingsplats för återvinning av WEEE. Genom att göra så, hjälper du till att bevara resurser och skydda miljön. Kontakta din återförsäljare eller lokala myndigheter för mer information.

Miljöskydd

- För att minska miljöpåverkan (t ex energianvändning) under matlagningsprocessen, vänligen se till att apparaten är installerad enligt installationsinstruktionerna. Håll alltid driftplatsen välventilerad.
- Stäng alltid av kokzonerna och spishällen efter användning som beskrivet i denna manual (via touch-kontrollerna). Lite inte på kastrull/stekpanne-sensorn för avstängning av matlagningszonerna när du tar bort kastrullen/stekpannan.

- **Stäng av spishällen på väggen innan rengöring eller underhåll.**
- Reparera eller byt ej ut några av apparatens delar om det inte specifikt rekommenderas i denna manual. All annan service ska utföras av en behörig tekniker.
- Se till att demontera apparaten enligt instruktionsboken vid underhåll för icke-destruktiva syften. Vid återinstallation, följ instruktionerna för installation för att undvika skador.

TEBRİKLER

Bu **ok.** ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI. DİKKATLE OKUYUN VE GELECEKTE BAŞVURU AMACIYLA MUHAFAZA EDİN.

1. **DİKKAT! SICAK YÜZEY!**
2. Cihaz çalışıyorken ulaşılabilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Yemek pişirme gereçlerine sadece saplarından dokunun.

Çocuklar

3. Bu cihaz sadece gözetim altında olmaları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat almaları ve oluşabilecek tehlikeleri bilmeleri şartıyla, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel duyu kaybı veya zihinsel yetenekleri zayıf veya tecrübe ve bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
4. Kullandıktan sonra, pişirme alanlarını ve set üstü ocağı bu kılavuzda açıklandığı şekilde (dokunmatik kontrol düğmeleri ile) mutlaka kapatın. Tavayı ocaktan aldıktan sonra pişirme alanlarını kapatmak için 'tava algılama' özelliğine güvenmeyin.
5. Çocukların cihazla oynamasına, cihazın üzerine oturmasına, çıkmasına veya tırmanmasına izin vermeyin.
6. 8 yaşından küçük çocuklar gözetimsiz oldukları müddetçe cihazdan uzak tutulmalıdır.
7. Cihazın üzerindeki dolaplarda çocukların ilgisini çekecek nesneleri saklamayın. Set üstü ocağa tırmanan çocuk ciddi şekilde yaralanabilir.
8. Çocukları cihazın kullanıldığı alanda tek başına veya gözetimsiz bırakmayın.
9. Cihazı kullanma yeteneğini sınırlayacak derecede engelli olan çocuk veya kişilere sorumlu ve yetkili bir kişi tarafından talimat verilmelidir. Bu kişi, çocuk veya engelli kişilerin kendilerine veya çevrelerine karşı tehlike oluşturmadan cihazı kullanabildikleri konusunda ikna olmalıdır.

Montaj ve değişiklikler sadece uzman kişiler tarafından yapılmalıdır

10. Bu cihazın uygun şekilde montajı ve topraklanması sadece uzman kişiler tarafından yapılabilir.
11. Dahili kablo sistemindeki değişiklikler sadece uzman elektrikçiler tarafından yapılmalıdır.
12. Bu bilgilerin cihazı monte etmekten sorumlu kişi tarafından da okunması sağlanmalıdır.
13. Tehlikeleri önlemek için, bu cihaz montaj talimatlarına uygun olarak monte edilmelidir. Cihazın hatalı monte edilmesi, mevcut garantiyi veya yükümlülük taleplerini geçersiz kılabilir.
14. Bu cihaz, güç beslemesi ile bağlantıyı tam olarak kesen bir izolasyon şalterli (ayırıcı şalterli) devreye bağlanmalıdır.
15. Bu kılavuzda özellikle önerilmedikçe cihazın herhangi bir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin. Diğer tüm servis-bakım işlemleri uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Montaj - elektrik çarpma tehlikesi

16. Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma veya bakım işlemi gerçekleştirmeden önce şebeke beslemesi ile olan bağlantısını kesin.
17. Toprak bağlantısının iyi olması çok önemlidir ve zorunludur.
18. Uyarı: Devre kesme araçları kablolama kurallarına göre sabit kablo hattına dahil edilmelidir.

Kesme tehlikesi - Dikkatli kullanılmaması yaralanma veya kesilmelere yol açabilir

19. Dikkatli olun - panel kenarları keskindir.
20. Güvenlik kapağı geri çekildiğinde set üstü kazıyıcı spatulanın jilet gibi keskin bıçağı açığa çıkar. Dikkatli kullanın ve daima çocukların ulaşamayacağı şekilde güvenli bir yerde saklayın.

Çalıştırma ve bakım - Elektrik çarpması veya ölüm tehlikesi

21. Kırık veya çatlak set üstü ocakta yemek pişirmeyin. Set üstü yüzey kırılır veya çatlarsa, cihazın güç kaynağı bağlantısını derhal kesin (duvar prizi) ve uzman bir servis elemanı ile irtibata geçin.
22. Temizlik veya bakım çalışmalarından önce set üstü ocağın duvar prizinden bağlantısını kesin.
23. Güç kablosu hasar görürse, uzman bir teknisyen tarafından değiştirilmesini sağlayın.

Elektrikli implantlara sahip kişiler için sağlık riski - Ölüm tehlikesi

24. Bu cihaz, elektromanyetik güvenlik standartları ile uyumludur. Bununla birlikte, kalp pili veya diğer elektrikli implantları (insülin pompası vb.) kullananlar bu cihazı kullanmadan önce doktor veya implant üreticisine danışarak bu tür cihazların elektromanyetik alandan etkilenmeyeceğinden emin olmalıdır.

Sıcak yüzey tehlikesi - Dikkatli kullanılmaması yaralanma veya kesilmelere yol açabilir Çocukları uzak tutun.

25. Kullanım sırasında cihazın erişilebilir parçaları yanıklara neden olabilecek derecede ısınır.
26. Yüzey soğuyuncaya kadar vücudunuzun, elbisenizin ya da tencere dışındaki nesnelerin indüksiyon cam ile temas etmesine izin vermeyin.
27. **Dikkat:** Vücut üzerine giyilmiş olan mıknatıslanabilir metal nesneler set üstü ocağın yakınında ısınabilir. Altın veya gümüş takılar bundan etkilenmez.
28. Uzun saplı tavaların sapları tutulamayacak kadar sıcak olabilir. Tava saplarının aktif durumdaki pişirme alanlarının üzerine gelmediğini kontrol edin. Sapları çocukların erişemeyeceği şekilde çevirin.
29. Böyle yapılmaması yanıklara ve haşlanmalara yol açabilir.

Diğer önemli güvenlik önerileri

30. **Bu cihaz üzerine asla yanıcı malzeme veya ürün yerleştirilmemelidir.**
31. Cihaz kullanımdayken asla gözetimsiz bırakılmamalıdır. Kaynama sonucu taşma dumanlanmaya ve tutuşmaya neden olabilecek kaygan yayılmalara neden olur.
32. Uyarı: Katı veya sıvı yağlı bir ocak üzerinde denetimsiz yemek pişirmek tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. **Asla** yangını su ile söndürmeye çalışmayın. Bunun yerine cihazı kapatın ve alevin üzerini örn. bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatarak söndürün.
33. Cihazınızı asla bir çalışma veya depolama yüzeyi olarak kullanmayın.
34. Asla nesneleri veya mutfak aletlerini cihazın üzerinde bırakmayın.
35. Elektromanyetik alandan etkilenebileceği için mıknatıslanabilir nesneleri (örneğin kredi kartları, bellek kartları) veya elektronik cihazları (örneğin bilgisayarlar, MP3 çalarlar) cihazın yakınına yerleştirmeyin veya yakınında bırakmayın.
36. Cihazınızı asla oda ısıtma amacıyla kullanmayın.
37. Set üstü ocak üzerine ağır nesneleri yerleştirmeyin veya düşürmeyin.
38. Cam yüzeyi çizebileceği için indüksiyon ocak üzerinde tırtıklı kenarlara sahip tavaları kullanmayın veya pişirme yüzeyi üzerinde bu tip tavaları sürüklemeyin.
39. Isınabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ocak yüzeyi üzerine yerleştirilmemelidir.
40. Cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılması uygun değildir.
41. Kullandıktan sonra, ocağı kumandası üzerinden kapatın ve tava dedektörünün işlevine güvenmeyin.
42. Uyarı: **Yangın tehlikesi:** Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir şey saklamayın.
43. Uyarı: Sadece ocak üreticisi tarafından tasarlanan veya üretici tarafından kullanma kılavuzunda kullanımı uygun olarak belirtilen veya cihazla birlikte verilen ocak koruyucularını kullanın. Uygun olmayan koruyucuların kullanımı kazalara neden olabilir.

Temizlik

44. Set üstü ocağı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
45. İndüksiyon camını çizebileceği için set üstü ocağı temizlemek için bulaşık teli veya diğer aşındırıcı temizleme maddelerini kullanmayın.

Kullanım amacı

46. Bu cihaz, ev içinde ve aşağıdaki benzeri uygulamalarda kullanım için tasarlanmıştır:
- dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarında yer alan personel mutfakları;
- çiftlik evleri;
- otel, motel ve diğer yerleşim alanlarındaki müşteriler tarafından kullanım;
- yatak ve kahvaltı tipi hizmet veren yerler.
- Isıtma elemanlarına dokunmamaya dikkat edilmelidir.

KULLANIM AMACI

Bu cihaz, uygun pişirme aletleri ile özellikle yemek pişirme amaçlı kullanılır.

BİLEŞENLER

Ürün çizimleri için ön ve arka sayfaları açın.

A	Pişirme alanı A (1800 W / 3000 W)	F	Esnek bölge (3000 W / 4000 W)	O		Duraklatma kumandası
B	Pişirme alanı B (1800 W / 3000 W)	G	Cam plaka	J		Çocuk kilidi kumandası
C	Pişirme alanı C (1800 W / 3000 W)	H	Kontrol paneli	I		Açma/Kapama kumandası
D	Pişirme alanı D (1800 W / 3000 W)	L	Güç/Zamanlayıcı kaydırmalı dokunmatik kumanda	M		Sıcak tutma kumandası
E	Esnek bölge (3000 W / 4000 W)	N	Isıtma alanı seçim kumandası	K		Hızlı pişirme kumandası

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1 Cam plaka üzerinde varsa koruyucu filmleri çıkarın. Yüzeyi temizleyin (→ *Temizlik ve bakım*).

ÇALIŞTIRMA

2 Ocak kumandaları dokunmatiktir. Bu nedenle herhangi bir basınç uygulamaya gerek yoktur. Dokunurken parmak ucunu değil parmağınızın yumuşak yerini kullanın.

Dokunma geçerli olduğunda bir bip sesi duyulur.

Kumanda düğmelerinin her zaman temiz, kuru ve herhangi bir nesne ile (örn. bir mutfak aleti veya bez) kaplanmadığından emin olun. İnce bir su katmanı bile ocak kumandalarının zor çalışmasına yol açabilir.

3 **Uyarı!** Tencere ve tavaları her zaman ocağın üzerinden kaldırın. Pişirme kaplarını yüzey üzerinde kaydırarak hareket ettirmeyin. Böyle yapılması cam yüzeye zarar verebilir.

4 Pişirme alanına uygun bir kap veya tencere yerleştirin.
Uygun olanlar: Paslanmaz çelik, pres döküm veya emaye çelik düz kap veya tavalar.

Önerilen pişirme kabı tipleri ve ölçüleri			
Malzeme	Demir veya manyetik paslanmaz çelikten tabana sahip pişirme kapları.		
Şekil	Düz tabanlı pişirme kapları.		
Ebat	**Pişirme alanı**	**Pişirme kabının minimum alt çapı**	**Pişirme kabının maksimum alt çapı**
	A, B, C, D	14 cm	22 cm
	Esnek bölgeler	22 cm	22 x 40 cm

5 **Uygun olmayanlar:** Dayanıksız veya kolayca devrilebilen pişirme kapları. Seramik, cam, alüminyum veya mıknatıslı paslanmaz çelikten üretilmiş tencere veya tavalar.

Uygun olmayan kaplar		
Malzeme	Seramik, cam, alüminyum, bakırdan üretilmiş kaplar.	
Şekil	Düz olmayan tabanlı (yuvarlak vb.) pişirme kapları.	
Ebat	**Pişirme alanı**	**Pişirme kabının çapı**
	A, B, C, D	< 14 cm veya > 22 cm
	Esnek bölgeler	< 22 cm veya > 22 x 40 cm

6 **Cihazın çalıştırılması:** Dokunmatik açma/kapama düğmesine ⏻ dokunun.

Sesli bir sinyal, cihazın bekleme moduna girdiğini gösterir.
- Zamanlayıcı kumandası şu değeri gösterir: 0.0.
- Isıtma bölgesi seçim kumandası ⎽ veya ⌊ veya ⌐ simgesini gösterir.

7 Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesi üzerine uygun bir pişirme kabı yerleştirin.
Pişirme kabının tabanı ve pişirme bölgesinin yüzeyi temiz ve kuru olmalıdır.

8 Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesinin seçim kumandasına dokunun. İlgili gösterge yanıp sönmeye başlar.

9 Kaydırmalı kumandaya dokunarak sıcaklık ayarını seçin.
Notlar:
- Pişirme sırasında herhangi bir anda sıcaklık ayarını değiştirebilirsiniz.
- 1 dakika içinde herhangi bir sıcaklık ayarı seçmezseniz, cihaz otomatik olarak kapanacaktır. Devam etmek için, açma/kapama kumandasına ⏻ dokunarak set üstü ocağı tekrar açın.

10 **Uygun olmayan kaplar:** Aşağıdaki durumlarda ekranda ⊔ hata sinyali ve pişirme alanı sıcaklık ayarı sırayla yanıp söner:
- seçilen pişirme alanı üzerine herhangi bir kap yerleştirilmemişse.
- pişirme kabı indüksiyon pişirme için uygun değilse.
- pişirme kabı çok küçük veya pişirme alanı üzerine tam ortalanarak yerleştirilmemişse.

Not: Pişirme alanı üzerinde uygun bir pişirme kabı yoksa ocak çalışmaya başlamaz. Ocak üzerine uygun bir kap yerleştirilmezse 1 dakika sonra ekran otomatik olarak kapanır.

Tek bir pişirme alanının kapatılması

11 Kapatmak istediğiniz pişirme alanının seçim kumandasına dokunun.

12 Kaydırma çubuğunu sola doğru kaydırarak pişirme alanını kapatın. Ekranda şu değer gösterilir: 0.

Tüm cihazın kapatılması

13 Dokunmatik açma/kapama düğmesine ⏻ dokunun.

Her kullanımdan sonra cihazı ana kumanda düğmesinden kapatın. Ocağın otomatik olarak kapanmasını beklemeyin.

Not:

Elektronik devrelerin aşırı ısınmasını önlemek için dahili soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kapatsanız dahi çalışmaya devam eder. Fan devredeyken cihazın güç beslemesini kapatmayın!

Artık ısı uyarısı

14 Cihaz her pişirme alanı için bir artık ısı göstergesine sahiptir.
Pişirme alanı kapatıldıktan sonra ekrana gelen H göstergesi ocağın hala sıcak olduğunu gösterir. Yüzey güvenli bir sıcaklığa düştüğünde gösterge kaybolur.

- **İpucu:** Ocağa tekrar kap yerleştirmek isterseniz, enerji tasarrufu sağlamak için henüz soğumamış ocağı kullanın.

Hızlı pişirme işlevi

15 **Başlatma:** Isıtma alanı seçim kumandasına dokunun. Hızlı pişirme kumandasına ⩓ dokunun. Pişirme alanı göstergesinde 8 görüntülenir. Güç maksimum seviyeye ulaşır.

16 **İptal etme:** Hızlı pişirme işlevini iptal etmek istediğiniz pişirme alanı seçim kumandasına dokunun.

Seçenek A: Hızlı pişirme kumandasına ⩓ dokunun. Pişirme alanı ilk ayarına döner.

Seçenek B: Kaydırma çubuğu kumandasına dokunun. Pişirme alanı seçtiğiniz seviyeye döner.

- Bu işlev tüm pişirme alanlarında çalışır. Pişirme alanı 5 dakika sonra ilk ayarına döner.

Sıcak tutma işlevi

17 **Başlatma:** Isıtma alanı seçim kumandasına dokunun.

18 Sıcak tutma kumandasına ≋ dokunun.
1x (Ekran = –): Düşük sıcak tutma seviyesi
2x (Ekran = =): Orta sıcak tutma seviyesi
3x (Ekran = ≡): Yüksek sıcak tutma seviyesi

İptal etme: Sıcak tutma işlevini iptal etmek istediğiniz pişirme alanı seçim kumandasına dokunun. Kaydırma çubuğuna dokunduğunuzda pişirme alanı seçtiğiniz seviyeye döner.

- Bu işlev aynı anda tüm pişirme alanlarında kullanılabilir.

Esnek alan

19 Bu alan, pişirme sırasındaki ihtiyaca göre tek bir alan veya iki farklı alan olarak kullanılabilir. Esnek alan, ayrı ayrı kontrol edilebilen iki bağımsız indüktörden oluşur. Tek bir alan olarak çalışırken, pişirme kabı esnek alan içinde ilk yerleştirildiği alanın gücünü aynı düzeyde tutarak bir alandan diğerine taşınır ve pişirme kabının konmadığı kısım otomatik olarak kapanır.

Önemli: Pişirme kabının tek pişirme alanı üzerine ortalanarak yerleştirildiğinden emin olun. Büyük, oval, dikdörtgen ve uzun tencere/tava kullanılması durumunda kapların her iki pişirme alanını kaplayacak ve ortalanmış şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

20 **Büyük pişirme alanı:** Esnek alanı tek bir büyük alan olarak etkinleştirmek için, ilgili tuşlara basın.

Pişirme kabı önden arkaya (veya tersi yönde) hareket ettirilirse, esnek alan yeni konumu otomatik olarak algılar ve güç seviyesini değiştirmeden muhafaza eder. Başka pişirme kabı eklemek için ilgili tuşlara tekrar basın ve ocağın pişirme kabını algılamasını sağlayın.

21 **2 bağımsız alan:** Esnek alanı farklı güç ayarlarına sahip iki farklı alan olarak kullanmak için ilgili tuşlara basın.

Güvenlik modu (çocuk kilidi)

22 Çocukların güvenliğini sağlamak ve yanlışlıkla kullanımı önlemek için, cihazda bir kilitleme düzeneği mevcuttur.

Kilitleme:	Çocukların ocakları çalıştırmasını önlemek için çocuk kilidi 🔒 tuşuna dokunun. Tüm tuşlar (açma/kapama kumandası ⏻ hariç) devre dışı kalır. Zamanlayıcıda L 0 görüntülenir.
Kilidi açma:	İndüksiyon ocağın açık olduğundan emin olun. Çocuk kilidine 🔒 dokunun ve tuşu birkaç saniye dokunur durumda tutun. Artık indüksiyon ocağınızı kullanmaya başlayabilirsiniz.

ZAMANLAYICI İŞLEVLERİ

Zamanlayıcıyı bir mutfak zamanlayıcısı olarak kullanma

23 **Hazırlık:** Cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine ⏻ dokunun.

Not: Mutfak zamanlayıcısını herhangi bir pişirme alanı seçmeden kullanabilirsiniz.

Zamanlayıcı moduna girmek için: Zamanlayıcı kumandasına dokunun. Dokunulan zamanlayıcı ekranında 00 görüntülenir. 00 yanıp söner.

24 Kaydırma çubuğuna dokunarak zamanı ayarlayın.

25 Zamanlayıcı kumandasına tekrar dokunun. 00 yanıp söner.

26 Kaydırma çubuğuna dokunarak zamanı ayarlayın. Örnek: Zamanlayıcı 95 dakikaya ayarlanmıştır.

Zaman ayarı yapıldıktan sonra derhal geriye doğru saymaya başlar. Ekranda kalan süre gösterilir (Örnek: 35 dakika).

27 **Ayar zamanının sona ermesi:** 30 saniye süreyle akustik bir sinyal duyulur. Zamanlayıcı kumandası 00 değerini gösterir.

Tek bir pişirme alanını kapatmak için zamanlayıcının ayarlanması

28 **Hazırlık:** Cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine ⏻ dokunun.

Zamanlayıcıyı ayarlamak istediğiniz pişirme alanı seçim kumandasına dokunun.

29 Zamanlayıcı kumandasına dokunun. Dokunulan zamanlayıcı ekranında 00 görüntülenir. 00 yanıp söner.

30 Kaydırma çubuğuna dokunarak zamanı ayarlayın.

31 Zamanlayıcı kumandasına tekrar dokunun. 00 yanıp söner.

32 Kaydırma çubuğuna dokunarak zamanı ayarlayın. Örnek: Zamanlayıcı 95 dakikaya ayarlanmıştır.

Zaman ayarı yapıldıktan sonra derhal geriye doğru saymaya başlar. Ekranda kalan süre gösterilir (Örnek: 35 dakika). Zamanlayıcı göstergesi 5 saniye süreyle yanıp söner.

33 Güç seviye göstergesinin yanındaki kırmızı nokta, alanın seçildiğini gösterir.

34 **Ayar zamanının sona ermesi:** İlgili pişirme alanı otomatik olarak kapanır. Zamanlayıcı kumandası 00 değerini gösterir.

Not: Diğer pişirme alanları daha önceden açılmışlarsa çalışmaya devam eder.

Zamanlayıcının birden fazla pişirme alanı için ayarlanması

35 Birden fazla pişirme alanı için aynı anda zaman ayarı yapıldığında, ilgili pişirme alanlarının ondalık basamak noktası yanar. Dakika ekranı zamanlayıcıyı gösterir (kalan dakika olarak). İlgili alanın noktası yanıp söner.

36 Geri sayım sayacı saymayı bitirdikten sonra, ilgili alan kapanır. Daha sonra yeni zamanlayıcıyı gösterir ve ilgili bölgenin noktası yanıp söner.

Duraklatma

37 **Pişirmeyi duraklatma:** Pişirme alanları çalışır durumdayken, ⏯ kumanda tuşuna dokunun. Tüm ekranlarda ⏸ görüntülenir. Cihaz ısıtma işlemini durdurur.

Bu anda sadece ⏯ ve ⏻ kumandaları çalıştırılabilir.

38 **Pişirmeyi tekrar başlatma:** ⏯ tuşuna tekrar dokunun. Ekranlarda orijinal ayar gösterilir ve pişirme alanları ısıtma işlemine tekrar başlar.

PİŞİRME REHBERİ

- **Ciddi yanma tehlikesi!** Sıvı yağ ve katı yağ çok hızlı ısındığı için kızartma yaparken dikkatli olun. Çok yüksek sıcaklıklarda sıvı ve katı yağ kendiliğinden tutuşur.
- Besin kaynama noktasına ulaştığında, sıcaklık ayarını düşürün.
- Kapak kullanımı, ısının pişirme kabı içinde kalmasını sağlayarak pişirme süresini azaltır ve enerji tasarrufu sağlar.
- Pişirme sürelerini azaltmak için sıvı veya katı yağ miktarını en aza indirin.
- Yüksek bir ayarda pişirmeye başlayın ve besin maddesi ısındıkça ayarı düşürün.

Haşlama, pilav pişirme

- Kaynama, kaynama noktasının altında, yaklaşık 85 °C civarında başlar. Bu sırada kabarcıklar ara sıra pişirme sıvısının yüzeyine doğru yükselmeye başlar. Nefis çorbalar ve yumuşacık pişmiş yahniler hazırlamanın püf noktası budur, çünkü besinleri aşırı pişirmeden lezzetleri gelişir. Yumurta-tabanlı ve un-kıvamlı sosları da kaynama noktasının altında pişirmelisiniz.

Karıştırarak kızartma ile ilgili ipuçları:

1. İndüksiyon uyumlu düz tabanlı bir wok veya büyük bir tava seçin.
2. Kullanılacak tüm malzeme ve gereçleri hazır bulundurun. Karıştırarak kızartma işlemi hızlı olmalıdır. Büyük miktarlarda pişirme yapılıyorsa, besinler küçük gruplara bölünmelidir.
3. Tavayı kısa bir süre ısıtın ve iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Öncelikle etleri pişirin, bir kenara koyun ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri karıştırarak kızartın. Sebzeler sıcak fakat hala çıtır çıtırken pişirme alanını daha düşük bir ayara getirin, eti tekrar tavaya alın ve sosu ilave edin.
6. Malzemeleri yavaş yavaş karıştırarak tamamen piştiklerinden emin olun.
7. Hemen servis yapın.

İLAVE BİLGİLER

Aşırı sıcaklık koruması

Bu cihazda, indüksiyon ocağın zarar görmesini önlemek için bir sıcaklık sensörü ve otomatik kapatma sistemi mevcuttur. İndüksiyon ocak içindeki sıcaklık kesintisiz olarak kontrol edilir ve kritik bir sıcaklık değeri ölçüldüğünde cihaz otomatik olarak kapanır.

Küçük parçacıkların algılanması

Bir pişirme alanı devreye alındığında ve cihaz üzerinde uygun olmayan ölçülere sahip bir kap, manyetik olmayan bir kap (örn. alüminyum) veya küçük bir parça (örn. bıçak, çatal, anahtar) algılandığında cihaz 1 dakika sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer. Cihaz fan tarafından 1 dakika daha soğutulur.

Otomatik kapatma işlevleri

- **Kapatma işlevi A:** Üzerinde uygun bir pişirme kabı olan pişirme alanları belirli bir zaman geçtikten sonra kapanır. Kapanmaya kadar geçen süre ısı seviyesi ayarına bağlıdır:

Güç seviyesi	Sıcak tutma	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Varsayılan çalışma zamanlayıcısı	2	8 saat			4 saat			2 saat		

- **Kapatma işlevi B:** Pişirme kabı pişirme alanından alındığında pişirme alanını kapatmayı unutursanız cihaz derhal ısıtmayı durdurur. Ocak 2 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

SORUN GİDERME

Sorun / Hata kodu ekranı	Olası Neden	Çözüm
Set üstü ocak çalışmıyor.	Güç yok.	Set üstü ocağın güç kaynağına bağlı ve açık olduğundan emin olun. Cihazın besleme sigortasını kontrol edin. Diğer elektrikli cihazları deneyerek prizde elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin.
Dokunmatik kumandalar yanıt vermiyor.	Kumandalar kilitli.	Kumandaların kilidini açın (→ *Çocuk kilidi)*.
Dokunmatik kumandalar zor çalışıyor.	Kumandalar üzerinde ince bir su katmanı olabilir veya kumandalara dokunurken parmak uçlarınızı kullanıyor olabilirsiniz.	Dokunmatik kumanda alanının kuru olduğundan emin olun. Kumandalara dokunurken parmağınızın yumuşak yerini kullanın.
Bazı tavalar cazırdama veya tıklama sesi yapar.	Bunun nedeni pişirme kaplarının yapısı olabilir (farklı metal katmanları farklı şekilde titreşir).	Bu durum pişirme kapları için normaldir ve bir arıza olduğunu göstermez.
İndüksiyon ocak, yüksek ısı ayarında kullanıldığında düşük bir uğultu sesi çıkarabilir.	Bunun nedeni indüksiyon pişirme teknolojisidir.	Bu durum da normaldir ancak ısı ayarını düşürdüğünüzde bu ses azalmalı veya tamamen yok olmalıdır.
İndüksiyon ocaktan fan sesi geliyor.	İndüksiyon ocak üzerinde yer alan soğutma fanı elektronik parçaların aşırı ısınmasını önlemek için devreye girmiştir. İndüksiyon ocak kapatıldıktan sonra bile bu fan çalışmaya devam edebilir.	Bu durum normaldir ve herhangi bir işleme gerek yoktur. Fan devredeyken indüksiyon ocağa giden güç beslemesini duvardan kapatmayın.
Tava ısınmıyor ve ekranda görüntü yok.	İndüksiyon ocak tavayı algılayamıyor çünkü indüksiyon pişirme için uygun değil. İndüksiyonlu ocak tavayı algılayamıyor çünkü pişirme alanı için çok küçük veya ocağın üzerine tam olarak ortalanmamış.	İndüksiyon ile pişirmeye uygun kaplar kullanın (→ *Doğru pişirme kabının seçilmesi*). Tavayı ortalayarak yerleştirin ve taban kısmının pişirme alanı ölçüsüne uygun olduğundan emin olun.
Hata kodu F1-F6.	Sıcaklık sensörü arızası veya diğer teknik sorunlar.	Bayinizle irtibata geçin.
Hata kodu F9-FA, FC		
Hata kodu E1/E2.	Anormal besleme voltajı	Güç beslemesinin normal olup olmadığını kontrol edin. Güç beslemesi normal olduktan sonra gücü açın.
Hata kodu E3-E5.	Ocak aşırı ısınmış ve koruma sağlamak için kapanmıştır.	Ocağın yeteri kadar soğumasını bekleyin. Ardından ocağı tekrar çalıştırın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Uyarı!

Herhangi bir bakım çalışması yapmadan önce elektrik beslemesini daima kapatın. Arıza durumunda yetkili bir distribütör veya bayi ile irtibata geçin.

- Elektrik kablosu hasar görmüşse, üretici veya yetkili servisten temin edilebilen özel bir kablo ya da parça ile değiştirilmelidir.
- Sadece ev kullanımı içindir.
- İndüksiyonlu ocağı asla doğrudan su içine daldırmayın.
- Ocağın üzerine asla boş bir tava yerleştirmeyin, aksi takdirde tavanın hasar görmesi söz konusudur. Aşırı sıcaklık koruması cihazın otomatik kapanmasına yol açabilir.
- Bir pişirme alanı uzun süre devredeyken pişirme yüzeyi bir süre daha sıcak kalır, bu nedenle cam yüzeye dokunmayın.
- Ara sıra indüksiyonlu ocağın altında yer alan hava girişinin tıkalı olmadığını kontrol edin.
- Ocak yüzeyinde çatlak varsa, olası elektrik çarpma riskini önlemek için cihazın güç beslemesini kesin.
- Cam yüzeye zarar verebileceği için ocak üzerine pürüzlü veya düzgün olmayan kapları yerleştirmeyin.
- Tava ve pişirme kaplarını ocağın üzerine vurmaktan kaçının.
  Cam yüzey sağlamdır ancak kırılmaz özellikte değildir.
- Isınabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ocak üzerinde bırakılmamalıdır.
- Ocağın altında deterjan veya yanıcı malzemeleri saklamayın.
- Ocağı sadece yeteri kadar soğuduğunda temizleyin.
- Set üstü ocağa giden güç kapatıldığında, artık ısı indüksiyonu olmaz ancak pişirme alanı hala sıcak olabilir. Çok dikkatli olun!

Önemli:

- Sert bulaşık teli, bazı naylon bulaşık bezleri ve sert/aşındırıcı temizlik maddeleri cam yüzeyi çizebilir. Temizleyici veya bulaşık telinizin uygun olup olmadığını anlamak için mutlaka etiketi okuyun.
- Sert bulaşık teli, bazı naylon bulaşık bezleri ve sert/aşındırıcı temizlik maddeleri cam yüzeyi çizebilir. Temizleyici veya bulaşık telinizin uygun olup olmadığını anlamak için mutlaka etiketi okuyun.
- Set üstü ocakta asla temizlik maddesi kalıntılarını bırakmayın: cam yüzey lekelenebilir.
- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin. Bu işlem dökülen artıkların seramik üzerinde yanmasını önler.
- Sadece cam seramik için uygun olan temizlik maddelerini kullanın. Ambalaj üzerindeki temizlik talimatlarına uyun.

Asla aşağıdakileri kullanmayın:

- Seyreltilmemiş bulaşık deterjanı
- Bulaşık makinesi için kullanılan deterjanlar
- Ovarak temizleme maddeleri
- Fırın spreyi veya leke çıkarıcı gibi sert temizlik maddeleri
- Aşındırıcı süngerler
- Basınçlı temizleyiciler veya buhar püskürtmeli temizleyiciler

- İndüksiyonlu ocağın yüzeyi aşağıdaki şekilde kolayca temizlenebilir:

Kir türü	Temizleme yöntemi
Cam üzerindeki günlük lekeler (cam yüzeydeki parmak izi, şekersiz besin lekeleri ve izleri)	1. Set üstü ocağa giden gücü kesin. 2. Cam yüzey ılıkken (sıcak değilken) ocağa temizleyici madde uygulayın. 3. Durulayın ve temiz bir bez veya kağıt havlu ile silin.
Cam yüzey üzerinde taşan besinler, eriyikler ve sıcak şekerli besin kalıntıları.	**Önemli:** Eriyen besinlerden ve şekerli gıdalardan dolayı oluşan lekeleri veya taşan gıda izlerini en kısa zamanda temizleyin. Cam yüzey üzerinde soğumasını beklerseniz, çıkarması zorlaşabilir veya yüzeyde kalıcı hasar oluşmasına yol açabilirsiniz. Bu izleri seramik cam set üstü ocaklar için uygun bir balık bıçağı, spatula veya jilet kazıyıcı ile derhal çıkarın. **Sıcak pişirme alanı yüzeylerine dikkat edin!** 1. Set üstü ocağa giden gücü duvardan kesin. 2. Bıçak ya da aleti 30°'lik bir açıyla tutun ve lekeleri veya dökülenleri kazıyarak ocağın soğuk bir alanında toplayın. 3. Lekeleri veya dökülenleri temiz bir bez veya kağıt havlu ile silin. • **Uyarı! Kesilme tehlikesi**! Güvenlik kapağı geri çekildiğinde, kazıyıcının bıçağı jilet keskinliğindedir. Oldukça dikkatli kullanın ve daima çocuklardan uzakta güvenli bir yerde saklayın.
Dokunmatik kumandalarda dökülmüş yemek artıkları.	1. Set üstü ocağa giden gücü kesin. 2. Dökülenleri emdirin. 3. Dokunmatik kumanda alanını temiz nemli bir sünger veya bezle silin. 4. Bir kağıt havlu ile alanı tamamen kurulayın. **Not:** Set üstü ocak bip sesi çıkarabilir ve kapanabilir, üzerinde sıvı varken dokunmatik kumandalar çalışmayabilir. Set üstü ocağı tekrar açmadan önce dokunmatik kumanda alanını kuruladığınızdan emin olun.

MONTAJ

Gerekli aksesuarlar (ürüne dahil değildir)
- Yıldız tornavida
- Tornavida
- Silikon
- Kalem ve cetvel/şerit metre

Hazırlık - Cihazı monte etmeden önce, aşağıdaki hususların sağlandığından emin olun
- Çalışma yüzeyi düz ve kare şekilli olmalı ve montaj alanında yapısal herhangi bir engel olmamalıdır.
- Çalışma yüzeyi ısıya dirençli malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Cihaz bir fırının üzerine monte ediliyorsa, fırının soğutma fanı özelliği olmalıdır.
- Montaj işlemi tüm boşluk gereksinimlerine, yürürlükteki standartlara ve yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Elektrik hattında cihazın ana şebeke beslemesi ile bağlantısını tam olarak kesen bir izolasyon şalteri bulunmalı, yerel tesisat yönetmeliklerine uygun şekilde monte edilmeli ve konumlandırılmalıdır. İzolasyon şalteri indüksiyonlu ocağa sahip kullanıcı tarafından kolayca erişilebilecek bir yere monte edilmelidir.
- Cihazın bir çekmece veya dolap üzerine monte edilmesi durumunda ocağın tabanına bir termal koruma bariyeri yerleştirilmelidir.
- İzolasyon şalteri uygun tipte olmalı ve tüm kutuplarda (veya yerel tesisat yönetmeliği bu gereksinim değişikliğine izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerinde) 3 mm'lik bir hava boşluğu kontak mesafesi sağlamalıdır.
- Cihaz doğrudan elektrik şebekesine bağlanıyorsa, kontaklar arası en az 3 mm boşluğa sahip bir omnipolar devre kesici monte edilmelidir.
- Montaj konusunda şüphe duymanız durumunda yerel yapı yetkililerine veya mevcut düzenlemelere müracaat edin.
- Cihazı çevreleyen duvar yüzeyleri için ısıya dayanıklı ve kolay temizlenen kaplamalar (örneğin seramik fayans) kullanın.

Montaj gereksinimleri

Dikkat!
- Bu cihaz topraklanmalıdır.
- İndüksiyonlu ocak, uygun niteliklere sahip uzman bir kişi tarafından monte edilmelidir. Cihazı asla kendiniz monte etmeye çalışmayın.
- İndüksiyonlu ocak buzdolabı, dondurucu, bulaşık makinesi veya tamburlu kurutucuların üzerine monte edilmemelidir.
- Ocağın üzerindeki duvar ve alan ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Tezgah en az 30 mm kalınlığında ve ısıya dayanıklı bir malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- Cihazı doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesi üzerine monte etmeyin, aksi takdirde nem elektronik aksama zarar verebilir.
- Güç besleme kablosu sıcak parçalara temas etmemeli ve herhangi bir noktada sıcaklığı 75 ˚C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.

Elektrik bağlantısı ve tadilatlar

Dikkat!

- Bir elektrikçi ile ev içi kablo tesisatının herhangi bir tadilata gerek duyulmadan uygun durumda olduğunu kontrol edin. Kablo sistemindeki değişiklikler sadece uzman elektrikçiler tarafından yapılmalıdır.
- Çalışma sırasında güç kablosu uzatılmamalı veya halka şeklinde sarılmamalıdır.
- Adaptörler, çoğaltma prizleri ve uzatma kabloları kullanılmamalıdır.
- Aşırı yükleme yangın tehlikesine neden olabilir.

Dikkat!

Güç beslemesine bağlamadan önce, aşağıdaki hususları kontrol edin:

- Voltaj değeri gereksinimleri karşılıyor.
- Cihaz tek bir prizden besleniyor ve başka bir elektrikli cihaz aynı prize bağlı değil. İlgili güç koruma şalteri iç tesisat yönetmeliğine göre sabit kablo hattına monte edilmelidir.

Montaj ekipmanının seçimi

39 Çalışma yüzeyini aşağıdaki ölçülere göre kesin.

	OBH36731	OBH38731
L	590 mm	770 mm
W	520 mm	520 mm
H	60 mm	60 mm
D	56 mm	56 mm
A	560 mm	750 mm
B	490 mm	490 mm
X	50 mm (Min.)	50 mm (Min.)

- Deliğin çevresinde en az 50 mm boşluk bırakılmalıdır.
- Çalışma yüzeyinin kalınlığı en az 30 mm olmalıdır. Ocaktan yayılan ısı radyasyonu nedeniyle daha fazla deformasyon oluşmasını önlemek için ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyi seçin.
- Cihaz her zaman iyi havalandırılır durumda olmalıdır. Hava girişi ve çıkışı engellenmemelidir.

40 Aşağıdaki ölçüler dikkate alınmalıdır:

	OBH36731	OBH38731	
A	760 mm	760 mm	(= ocak ve ocak üstü dolap arasındaki minimum güvenlik mesafesi)
B	50 mm	50 mm	
C	20 mm	20 mm	
D	Hava girişi	Hava girişi	
E	5 mm	5 mm	(= hava çıkışı için minimum)

- İndüksiyon ocak iyi havalandırılmış olmalı ve cihazın altındaki hava giriş ve çıkışı engellenmemelidir. Ocağın altındaki fan yeterli alana sahip olmalı ve her zaman temiz hava akışı sağlanmalıdır.

41 Tezgahın kesilen kenarları ısıya dayanıklı silikon ile yalıtılmalıdır.

Cihaz, kesilip alınan bölüme yerleştirilmelidir. Sıkıca bastırılarak yerine oturtulmalıdır.

42 **Hazırlık:** Cihazı sabit ve pürüzsüz bir yüzeye yerleştirin. Cihazdan dışarı çıkıntı yapan kumanda düğmeleri üzerine güç uygulamayın.
Montaj parçası konumunun ayarlanması: Ocağı monte ettikten sonra altındaki 4 adet montaj parçasını vidalayarak çalışma yüzeyine sabitleyin. Montaj parçasının konumunu farklı tezgah kalınlıklarına uyacak şekilde ayarlayın.

43 Elektrik kablosunun tel renkleri aşağıdaki kodlara uygun olmalıdır:

44 **Kahverengi ve Siyah = L - Faz**

Mavi ve Gri = N - Nötr

Yeşil/Sarı =⏚ - Toprak

Bağlantı noktası cihazın yakınındaki bir konuma yerleştirilmeli, arıza durumunda mühendis/servis personeli tarafından kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.

44

Sadece İngiltere için
BS 1363 Bölüm 4'e göre Anahtar Sigortalı bir Bağlantı Birimi kullanımı önerilir.
Sigorta 32 Amper değerinde olmalıdır.

Sabit elektrik tesisatı en son I.E.E. ile uyumlu olmalıdır. Düzenlemeler ve yerel elektrik şirketi yönetmelikleri. Kendi güvenliğiniz için elektrik montaj işlemleri Elektrik Tesisatı Yüklenicilerini Ulusal Denetleme Konseyi'ne (NICEIC) kayıtlı uzman bir elektrikçi veya yüklenici tarafından gerçekleştirilmelidir.

Ocağı monte ettiğinizde, aşağıdaki hususlar sağlanmalıdır:

- Güç kablosu dolap kapakları veya çekmecelerden erişilebilir durumda olmamalıdır.
- Kabin dışından ocağın tabanına doğru yeterli bir temiz hava akışı olmalıdır.
- İzolasyon şalteri tüketici tarafından kolaylıkla ulaşılabilir durumda olmalıdır.
- Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.
- Kablo, uzman teknisyenler tarafından düzenli olarak kontrol edilmeli ve değiştirilmelidir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Model numarası	**OBH36731**	**OBH38731**
Pişirme alanları	4	4
Besleme gerilimi	220-240 V~ 50/60 Hz / 400 V 3N~ 50/60 Hz	
Kurulu elektrik gücü	7200 W	
Ürün ölçüleri U x G x Y (mm)	590 x 520 x 60	770 x 520 x 60
İç ölçüler A x B (mm)	560 x 490	750 x 490
Montaj için gerekli güç kablosu	H07RN-F 5G1.5mm²	H07RN-F 5G1.5mm²

Tablo - Ev tipi elektrikli ocaklar ile ilgili bilgiler	**Sembol**	**Değer**	**Değer**	**Ünite**
Model tanımı		OBH36731	OBH38731	-
Ocak tipi		Elektrik indüksiyon ocak		-
Pişirme bölge ve/veya alan sayısı		2		-
Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu pişirme alanları, radyan pişirme alanları, katı plakalar)		İndüksiyon Ocaklar		-
Dairesel bölge veya alanlar için: elektrikle ısıtılan pişirme alanı başına kullanılabilir yüzey çapı, en yakın 5 mm'ye yuvarlanır	Ø	-		cm
Dairesel olmayan bölge veya alanlar için: elektrikle ısıtılan pişirme alanı başına kullanılabilir yüzey alanının uzunluğu ve genişliği, en yakın 5 mm'ye yuvarlanır	L W	soldaki : 22 x 40 sağdaki : 22 x 40		cm
kg başına hesaplanan pişirme bölgesi veya alanı enerji tüketimi	$EC_{electric}$ cooking	Pişirme alanı: • soldaki: arkasında 194,9 • soldaki: merkezi 216,2 • soldaki: ön 211,5 • sağdaki: arkasında 194,9 • sağdaki: merkezi 216,2 • sağdaki: ön 211,5		Wh/kg
kg başına hesaplanan ocak için enerji tüketimi	$EC_{electric}$ hob	207,5		Wh/kg
Bekleme/kapalı modu	P_S/P_O	0,39		W

İMHA

Ürün üzerinde yer alan çarpı işaretli "tekerlekli çöp kutusu" sembolü, atık elektrikli ve elektronik cihazların (WEEE) ayrı olarak toplanmasını gerektirir. Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli ve zararlı maddeler bulunabilir. Bu cihazı sınıflandırılmamış belediye atıkları ile birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için belirlenmiş toplama noktalarına teslim edin. Böyle yaparak çevreyi ve öz kaynakları korumamıza yardımcı olun. Daha fazla bilgi almak için bayinizle veya yerel makamlarla irtibata geçin.

Çevre koruması

- Pişirme işleminin toplam çevre etkisini (örneğin enerji kullanımı) düşürmek için lütfen cihazın montaj talimatlarına göre monte edildiğinden emin olun. Çalışma alanının her zaman iyi havalandırılmasını sağlayın.
- Kullandıktan sonra, pişirme alanlarını ve set üstü ocağı bu kılavuzda açıklandığı şekilde (dokunmatik kontrol düğmeleri ile) mutlaka kapatın. Tavayı ocaktan aldıktan sonra pişirme alanlarını kapatmak için 'tava algılama' özelliğine güvenmeyin.

- **Temizlik veya bakım çalışmalarından önce set üstü ocağın duvar prizinden bağlantısını kesin.**
- Bu kılavuzda özellikle önerilmedikçe cihazın herhangi bir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin. Diğer tüm servis-bakım işlemleri uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Lütfen bozucu olmayan amaçlarla bakım yaparken cihazın kullanma kılavuzuna göre demonte edildiğinden emin olun. Yeniden monte ederken herhangi bir hasara yol açmamak için montaj talimatlarının tamamına uyun.